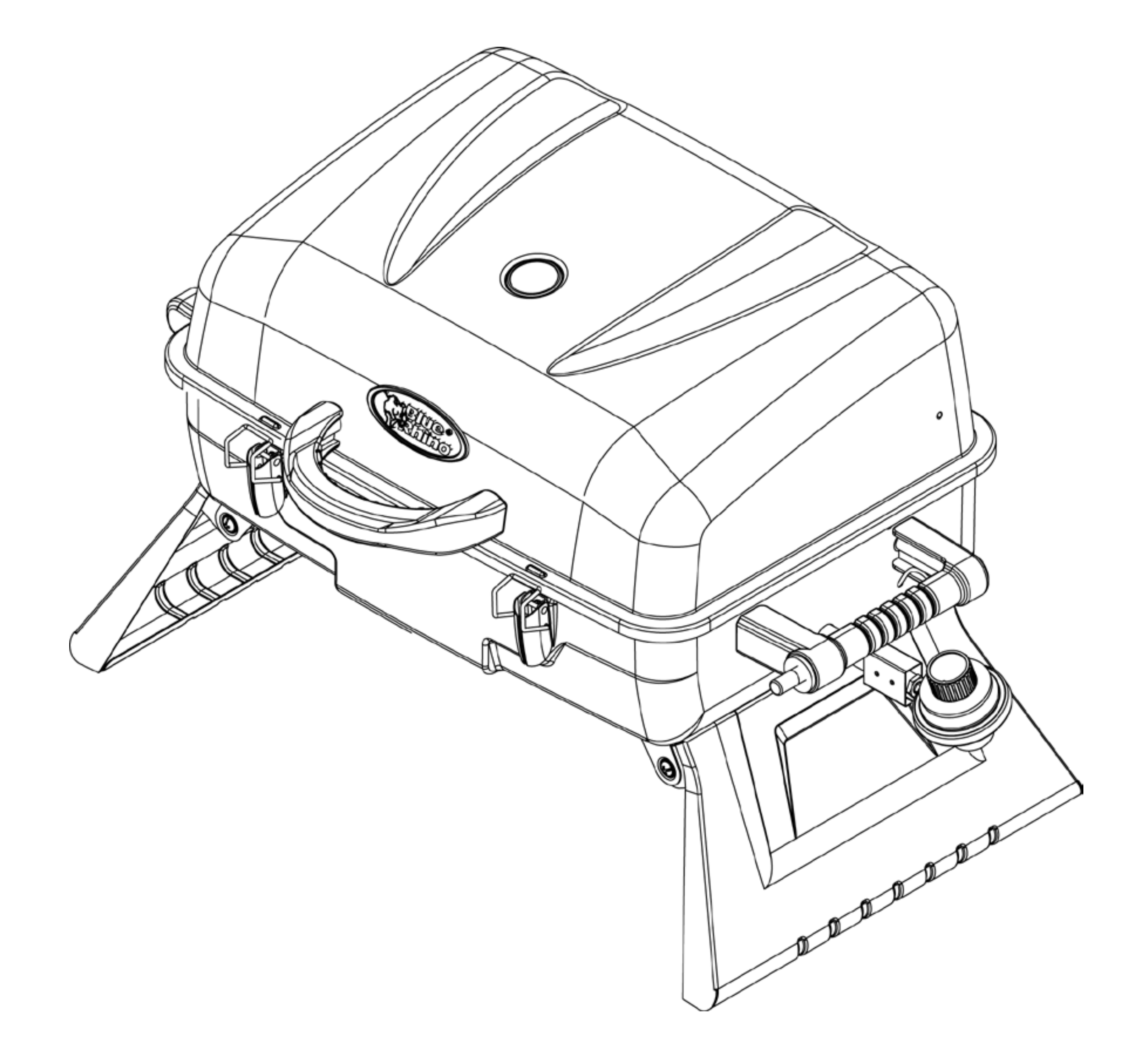
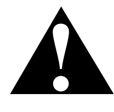


OWNER'S MANUAL

Outdoor LP Gas Barbecue Grill

Model No. GBT10039L / 0184543





WARNING

FOR YOUR SAFETY:

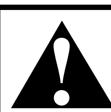
For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. **Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.**
4. **This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
5. **Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**
6. **Follow all warnings and instructions when using the appliance.**
7. **Keep this manual for future reference.**



DANGER

If you smell gas -

1. **Shut off gas to appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

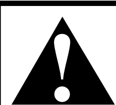
Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property dame, personal injury or death.



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**



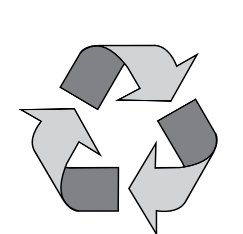
DANGER

Never operate this appliance unattended.

Table of Contents

The use and installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1,* or *Propane Storage and Handling Code, B149.2,or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192,* and *CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code,* as applicable.

Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.



Made from 75% Bagasse

(Environmentally Friendly Sugar Cane Pulp By-product)



Manufactured in China for: Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, NC USA • 1.800.762.1142, www.bluerhino.com

▲ DANGER: Failure to follow the dangers, warning and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

▲ WARNING:

- ▲ This grill is for outdoor use only and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ▲ This grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ This grill is NOT for commercial use.
- ▲ This is not a tabletop grill. Therefore, do not operate this grill on any type of tabletop surface.
- ▲ This grill is safety certified for use in the United States and Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void warranty.
- ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten (10) feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- ▲ Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten (10) foot (3.05 m) clearance from any structure. Do not use on or under balconies.
- ▲ This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous and will void your warranty.
- ▲ LP gas characteristics:
  a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
  b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air and settles and pools in low areas.
  c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
  d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
- ▲ Only tanks marked "propane" may be used with this appliance.
- ▲ The LP gas tank must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission.*
- ▲ LP gas tank must be arranged for vapor withdrawal.
- ▲ Dented or rusted LP gas tanks may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
- ▲ The LP gas tank should not be dropped or handled roughly.
- ▲ LP gas tanks must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. Your tank must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
- ▲ Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury or death.
- ▲ Do not block holes in sides, back or bottom of grill.
- ▲ Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.
- ▲ Do not store a spare LP gas tank under or within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- ▲ Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.
- ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
- ▲ Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections as described in the "Operating Instructions" section of the manual, as movement in shipping can loosen connections.
- ▲ Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
- ▲ Do not operate if gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
- ▲ You must follow all leak-checking procedures before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
  a. Always perform leak test before lighting the grill and each time the tank is connected for use.
  b. Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test. No smoking.
  c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
  d. Do not use matches, lighters or a flame to check for leaks.
  e. Do not use grill until any and all leaks are corrected.
  If you are unable to stop a leak disconnect the LP gas supply. Call our customer care at 1.800.762.1142, a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
- ▲ Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do not use this appliance under any type of overhang or roof.
- ▲ It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.
- ▲ Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Do not alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ▲ Use only the regulator provided. Any replacement regulator shall be specified by the manufacturer.
- ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.
- ▲ Do not attempt to repair or alter the hose/regulator for any "assumed" defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.
- ▲ Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Do not install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ Do not use grill in a vehicle trunk, station wagon, mini-van, sport utility vehicle (SUV) or recreational vehicle (RV).
- ▲ When cooking fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- ▲ Do not use grill in high winds.
- ▲ Never lean over grill when lighting.
- ▲ Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- ▲ Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HIGH. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ▲ Do not place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ▲ Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.
- ▲ Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool (approximately 45 minutes) before moving or storing.
- ▲ Storage of grill indoors is permissible only if the tank is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ▲ Do not attempt to disconnect the gas regulator from the tank or any gas fitting while the grill is in use.
- ▲ Disconnect LP gas tank when not in use.
- ▲ Always use your grill on a hard, non-combustable level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Do not use directly on wooden decks.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ▲ Do not use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ After a period of storage and/or nonuse check for leaks and burner obstructions.
- ▲ Failure to open lid while igniting the grill's burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
- ▲ Never operate grill without heat plate installed.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Parts List

1	Brand Plate*	55-08-045
2	Lid Handle	55-10-356
3	Temperature Guage	55-08-052
4	Warming Rack	55-15-328
5	Lid	55-10-357
6	Cooking Grid	55-15-293
7	Heat Plate	55-09-234
8	Burner	55-10-358
9	Top Hinge (2)	55-15-305
10	Bottom Hinge (2)	55-15-304
11	Left Side Handle	55-10-359
12	Igniter Wire*	55-10-360
13	Right Side Handle	55-10-361
14	Heat Plate Support (2)	55-09-235
15	Bottom Bowl	55-10-365
16	Wind Guard	55-09-254
17	Regulator/Control Knob	55-15-322
18	Grease Tray Support (2)	55-15-298
19	Leg (2)	55-10-363
20	Grease Tray	55-15-230
21	Lock (2)	55-15-316
22	Temperature Guage Support	55-11-440

* Pre-assembled

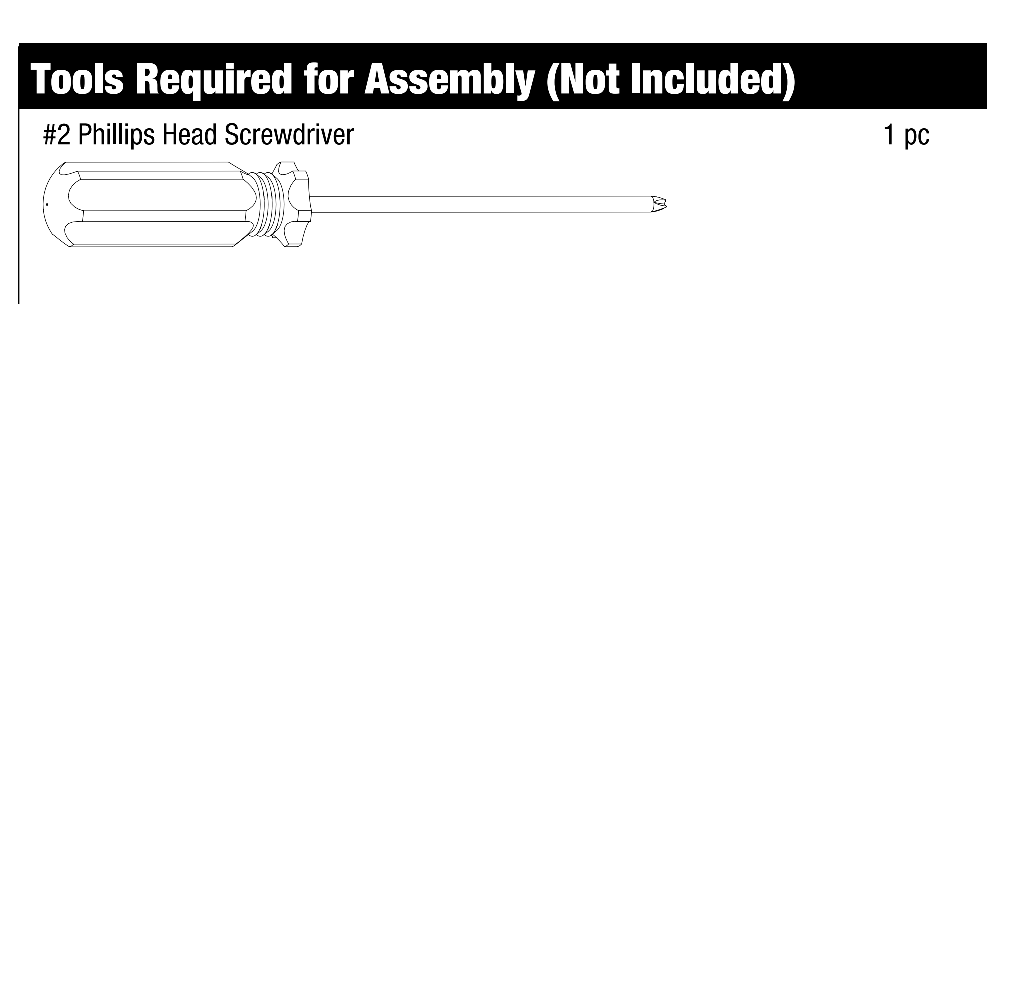
Exploded View

Hardware

A	Screw	M4x10 Zinc Plated Phillips Truss Head	8 pcs
B	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	6 pcs
C	Screw	M6x10 Zinc Plated Phillips Truss Head	5 pcs
D	Wing Nut	ø4 Steel	8 pcs
E	Wing Nut	ø5 Steel	10 pcs
F	Wing Nut	ø6 Steel	2 pcs
G	Washer	ø4 Zinc Plated	8 pcs
H	Washer	ø5 Zinc Plated	10 pcs
I	Washer	ø6 Zinc Plated	6 pcs
J	Washer	ø6 Heat Resistant	12 pcs
K	Lock Washer	ø4 Zinc Plated	8 pcs
L	Lock Washer	ø5 Zinc Plated	10 pcs
M	Lock Washer	ø6 Zinc Plated	6 pcs
N	Pin	ø5 x 32	2 pcs
O	Cotter Pin	ø1.4 x 30	2 pcs

Tools Required for Assembly (Not Included)

#2 Phillips Head Screwdriver — 1 pc



Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and model number available for reference.

Note: The model number can be found on the back or side of the grill.

For Easiest Assembly:

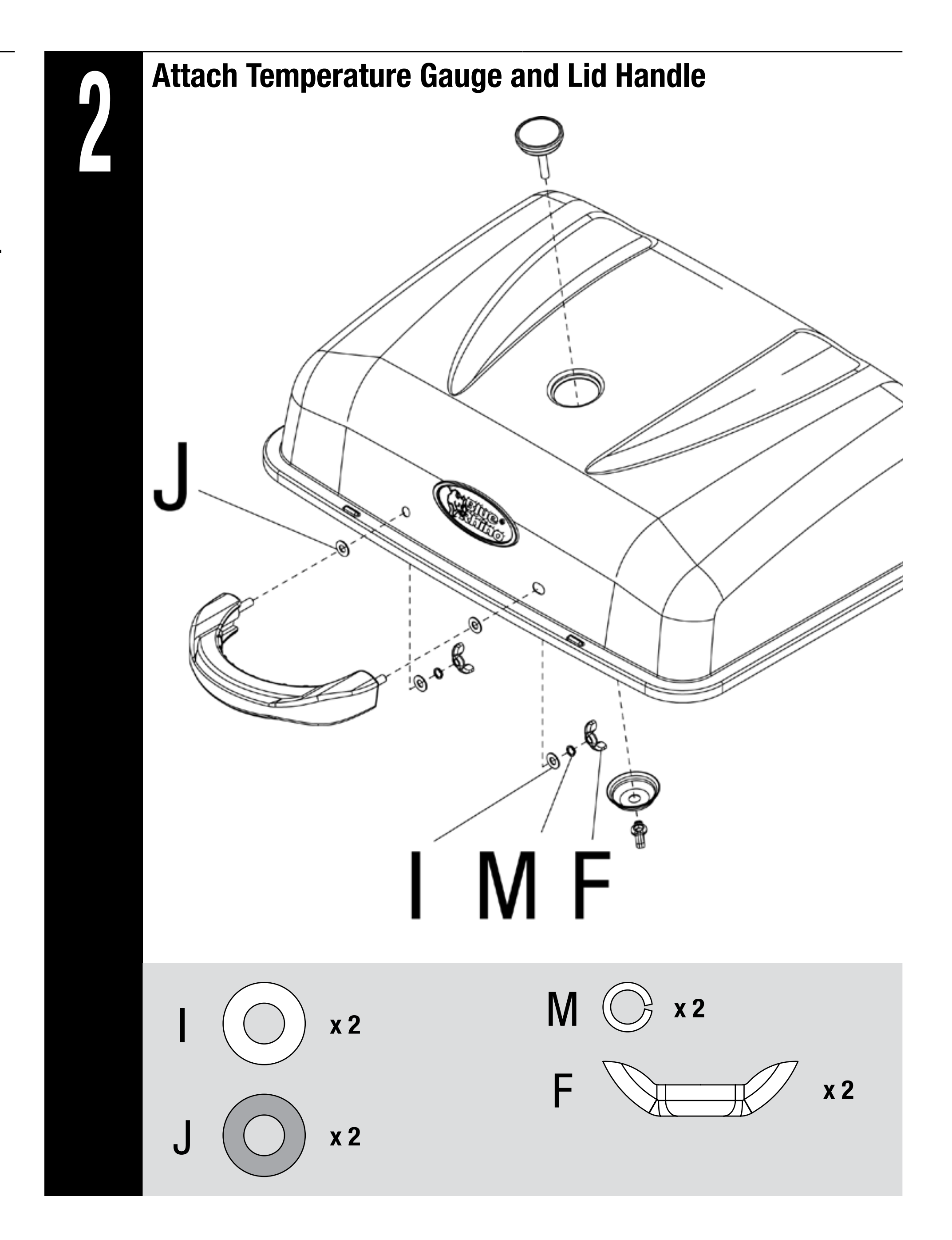
- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

To complete assembly you will need:

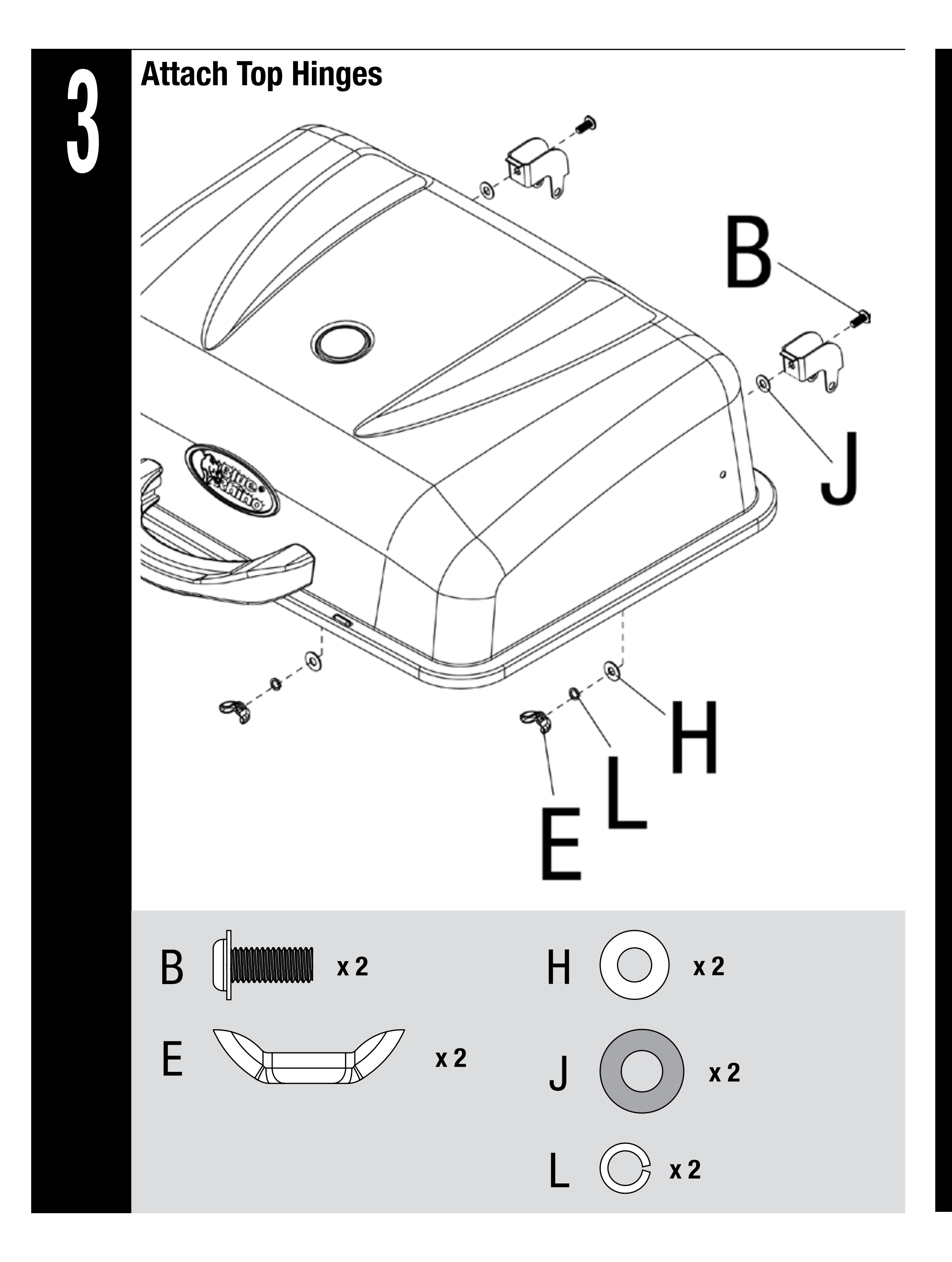
- (1) Leak Detection Solution (Instructions on how to make solution are included in "Operating Instructions" section)
- (1) 14.1 oz or (1) 16.4 oz LP gas tank.

Typical assembly: approximately 30 minutes.

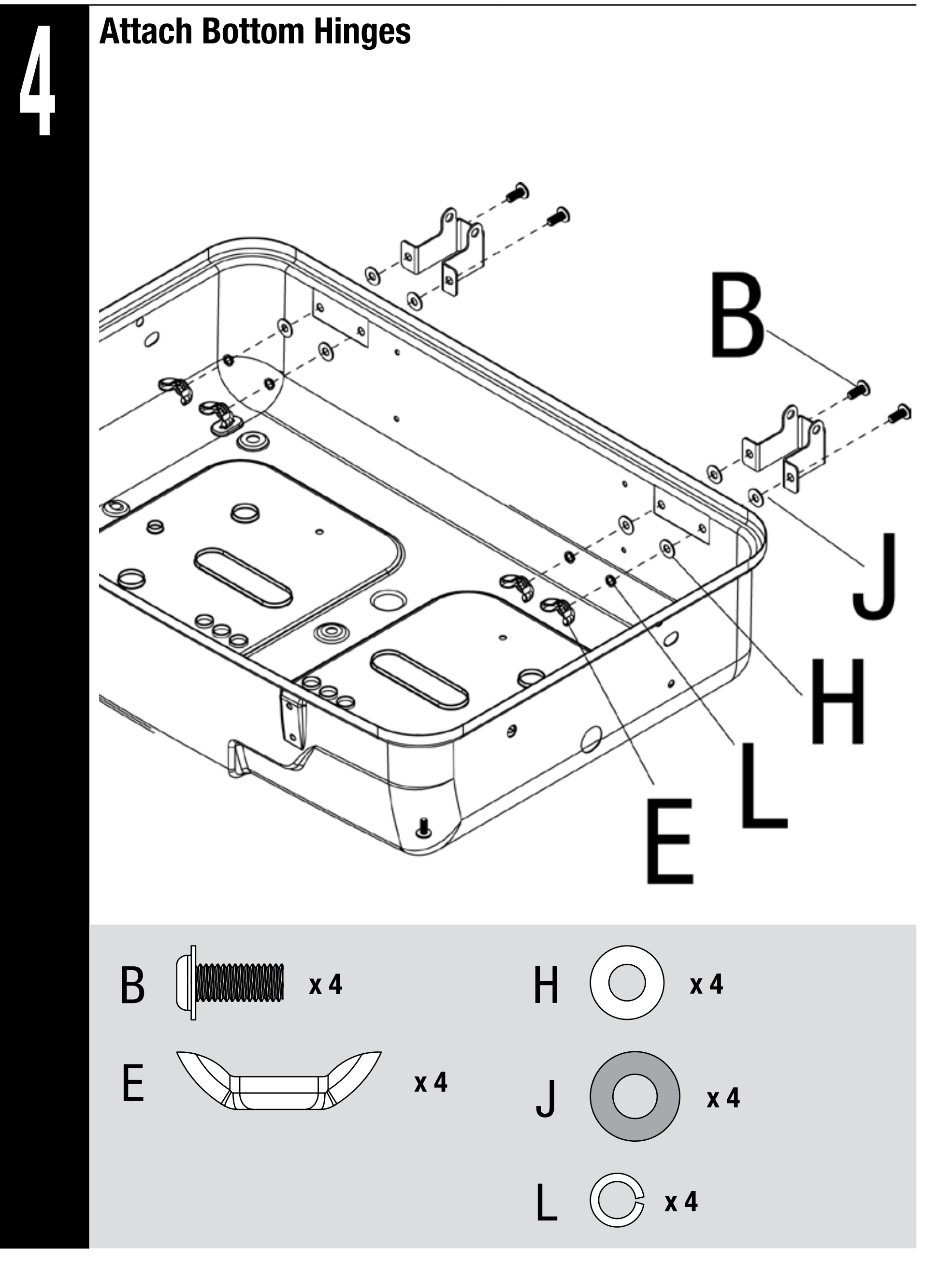
2 Attach Temperature Gauge and Lid Handle



3 Attach Top Hinges

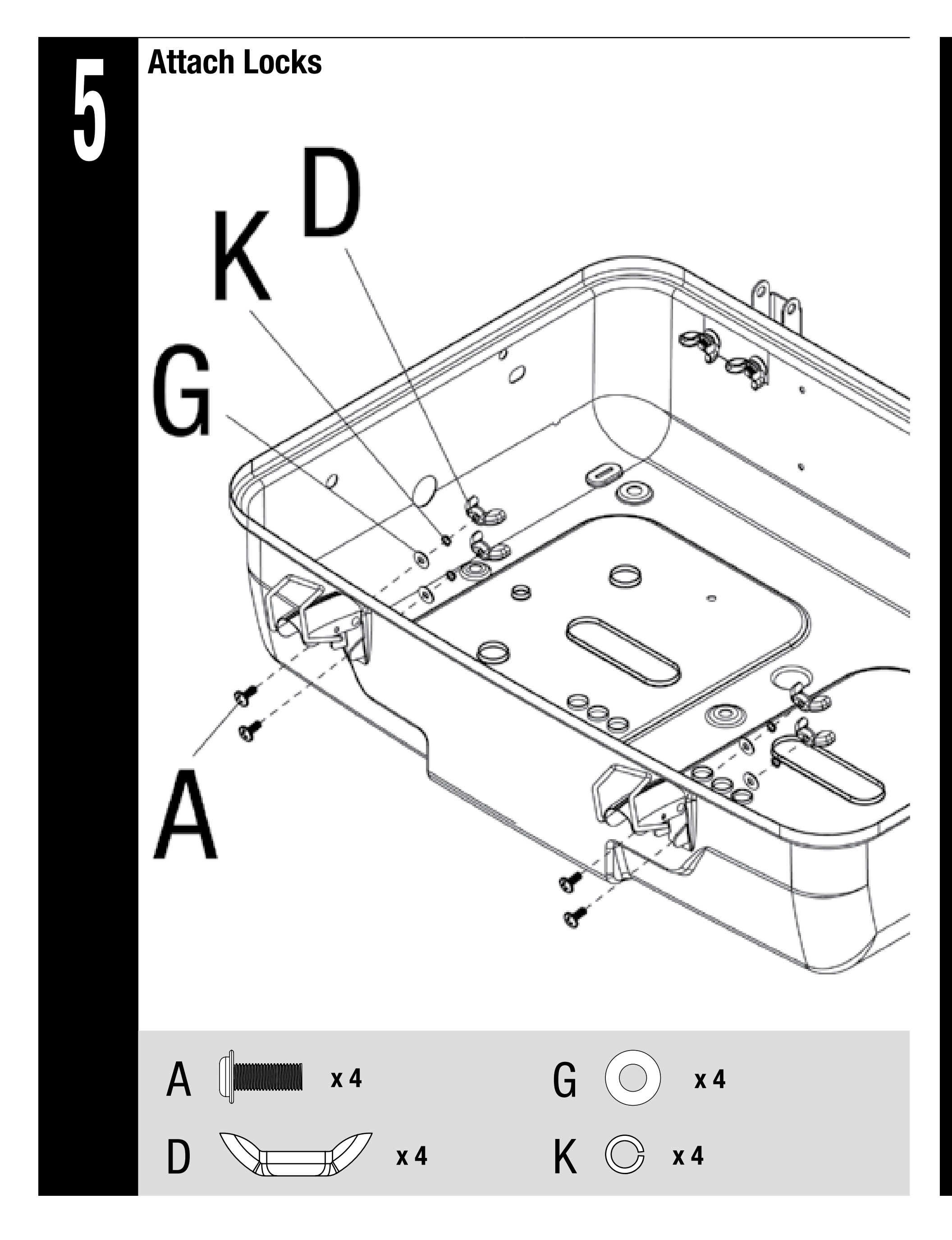


4 Attach Bottom Hinges



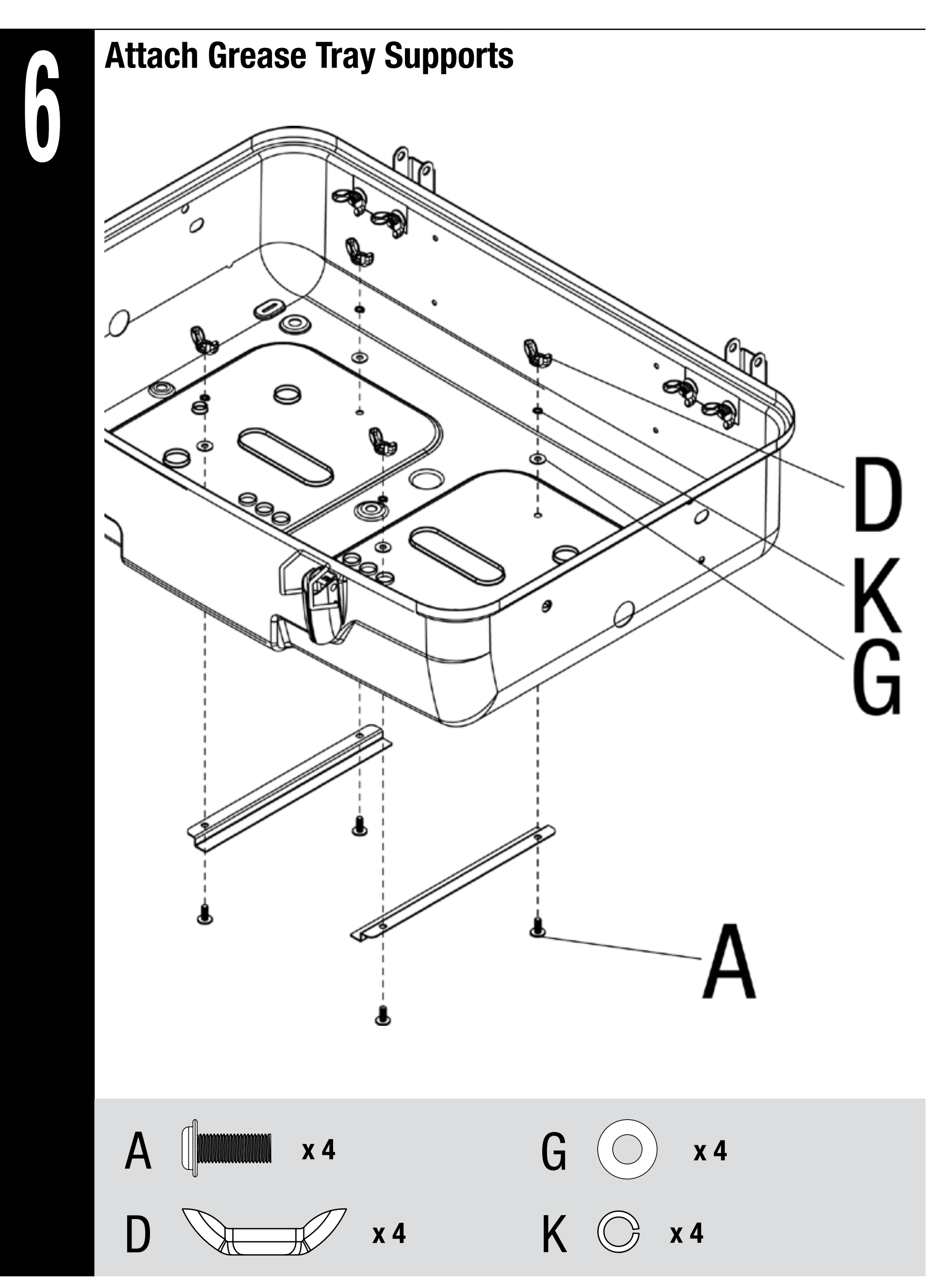
Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

5 Attach Locks



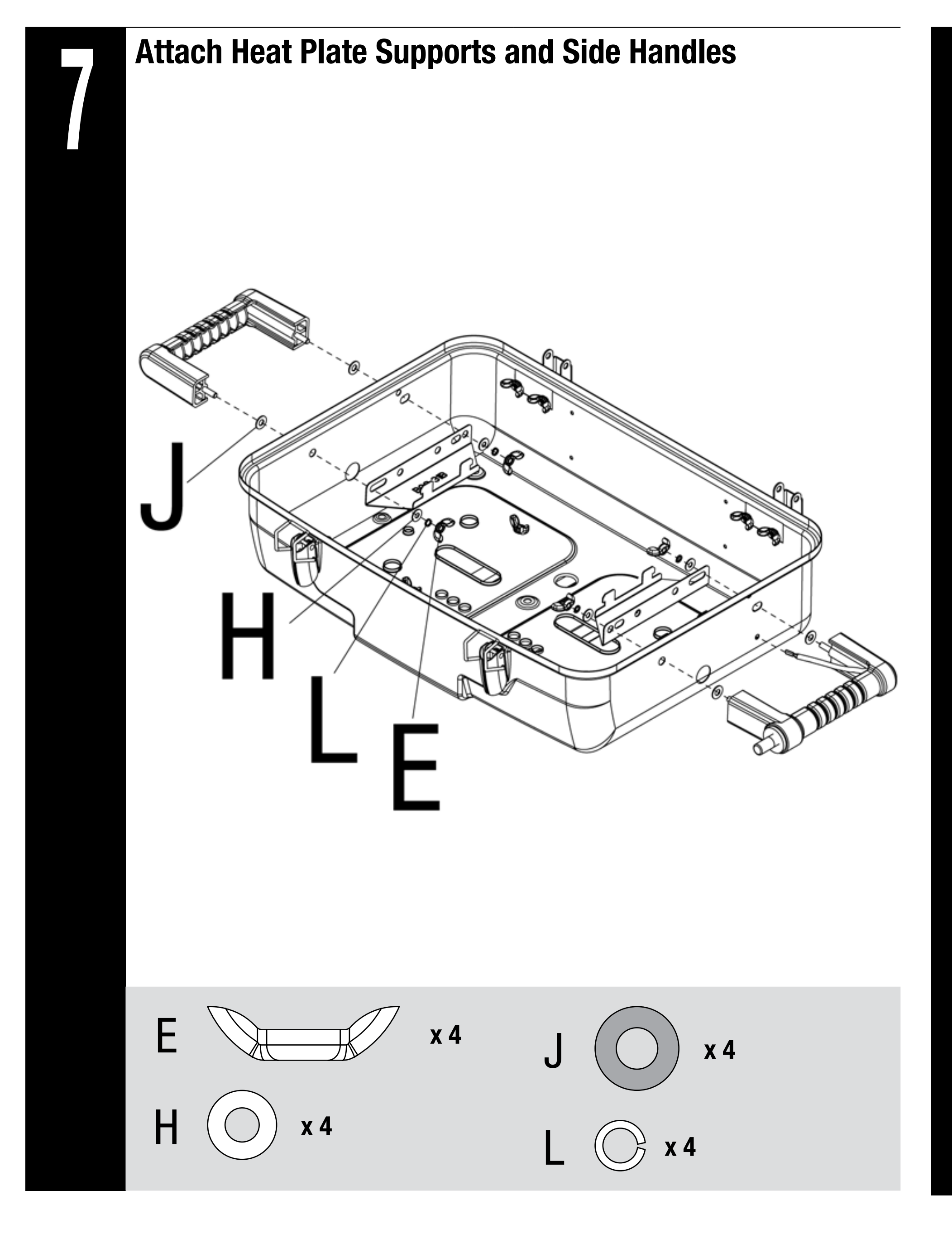
A		x 4	G		x 4
D		x 4	K		x 4

6 Attach Grease Tray Supports



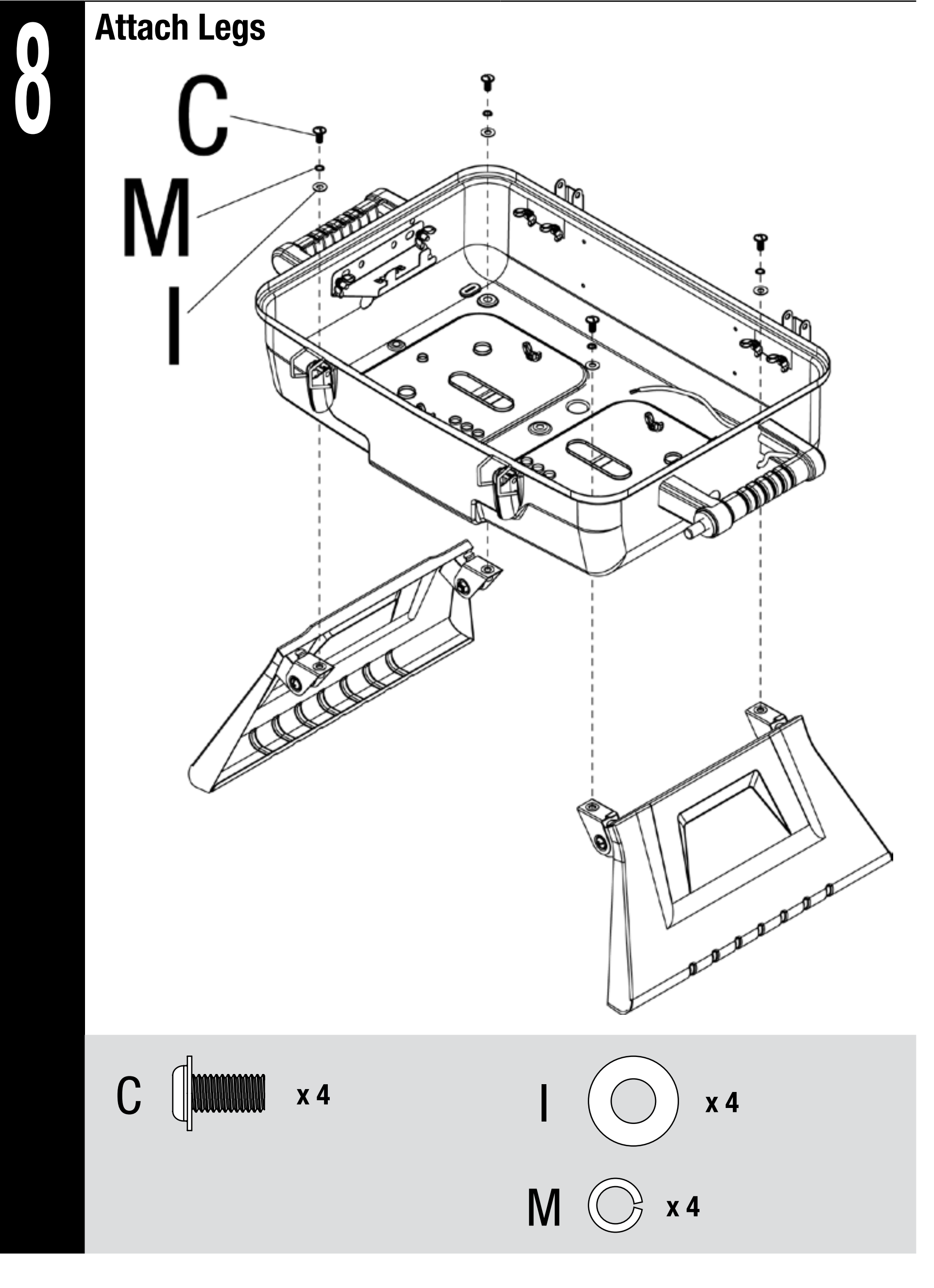
A		x 4	G		x 4
D		x 4	K		x 4

7 Attach Heat Plate Supports and Side Handles



E		x 4	J		x 4
H		x 4	L		x 4

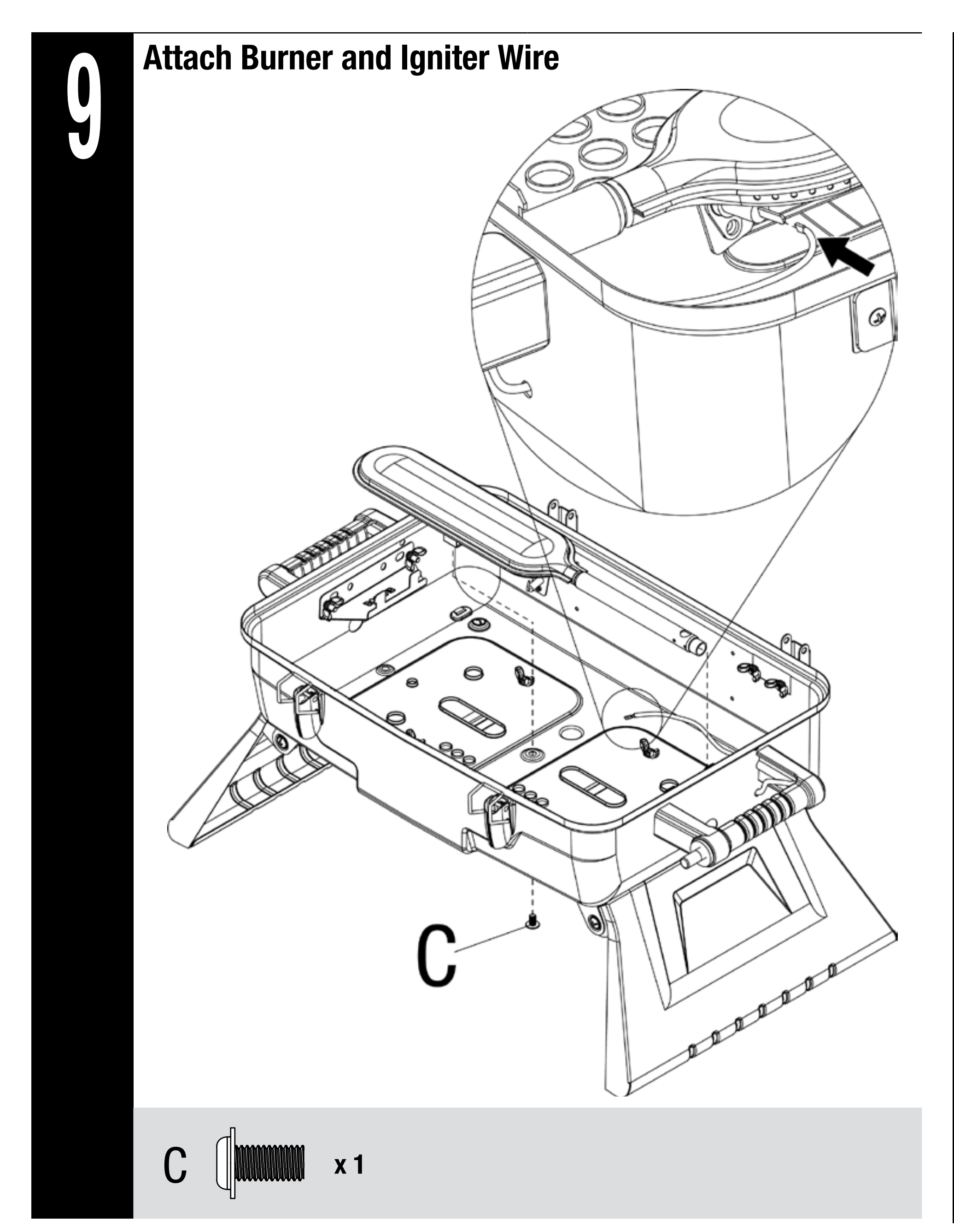
8 Attach Legs



C		x 4	I		x 4
			M		x 4

Assembly Instructions (continued)

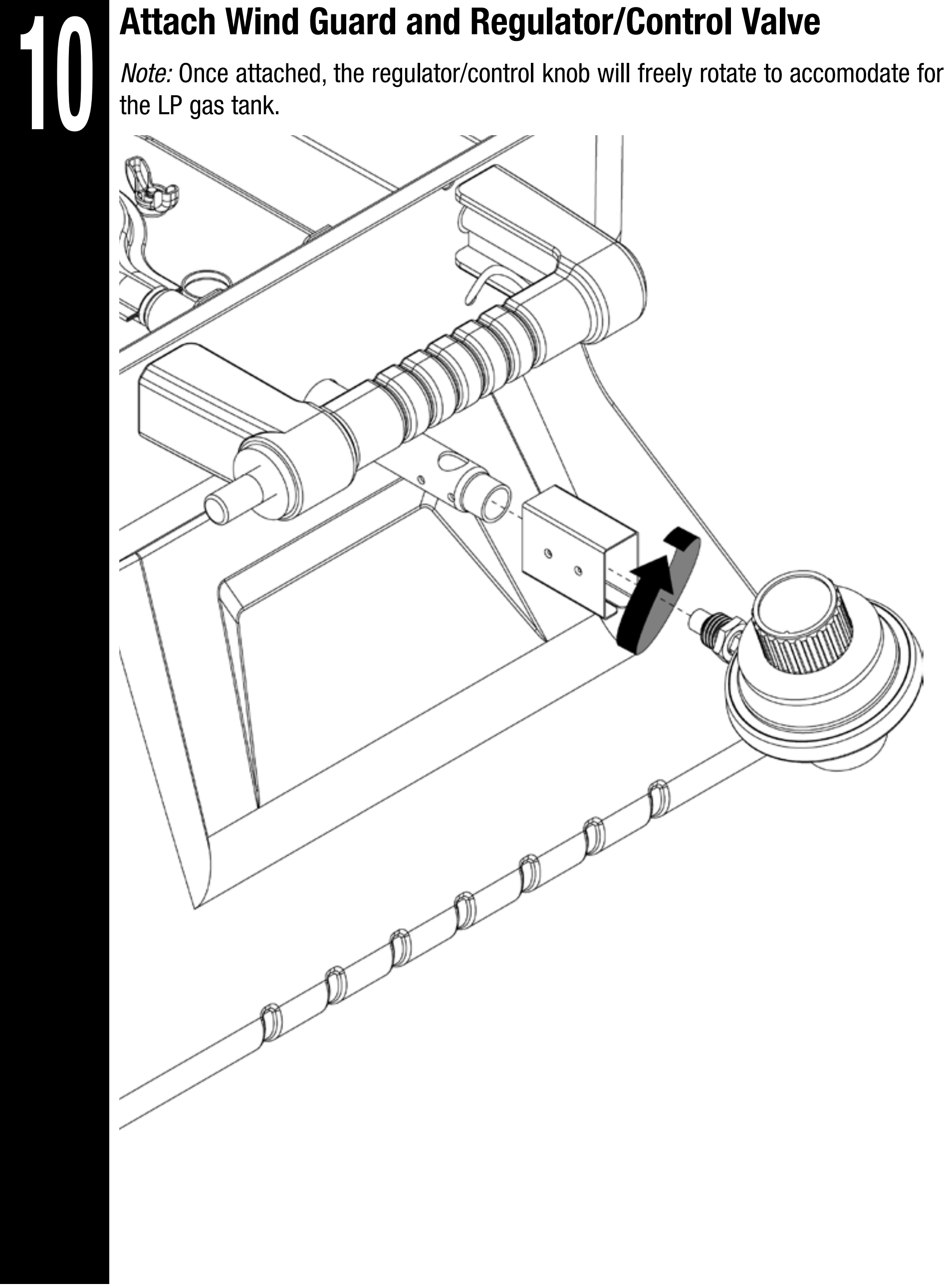
9 Attach Burner and Igniter Wire



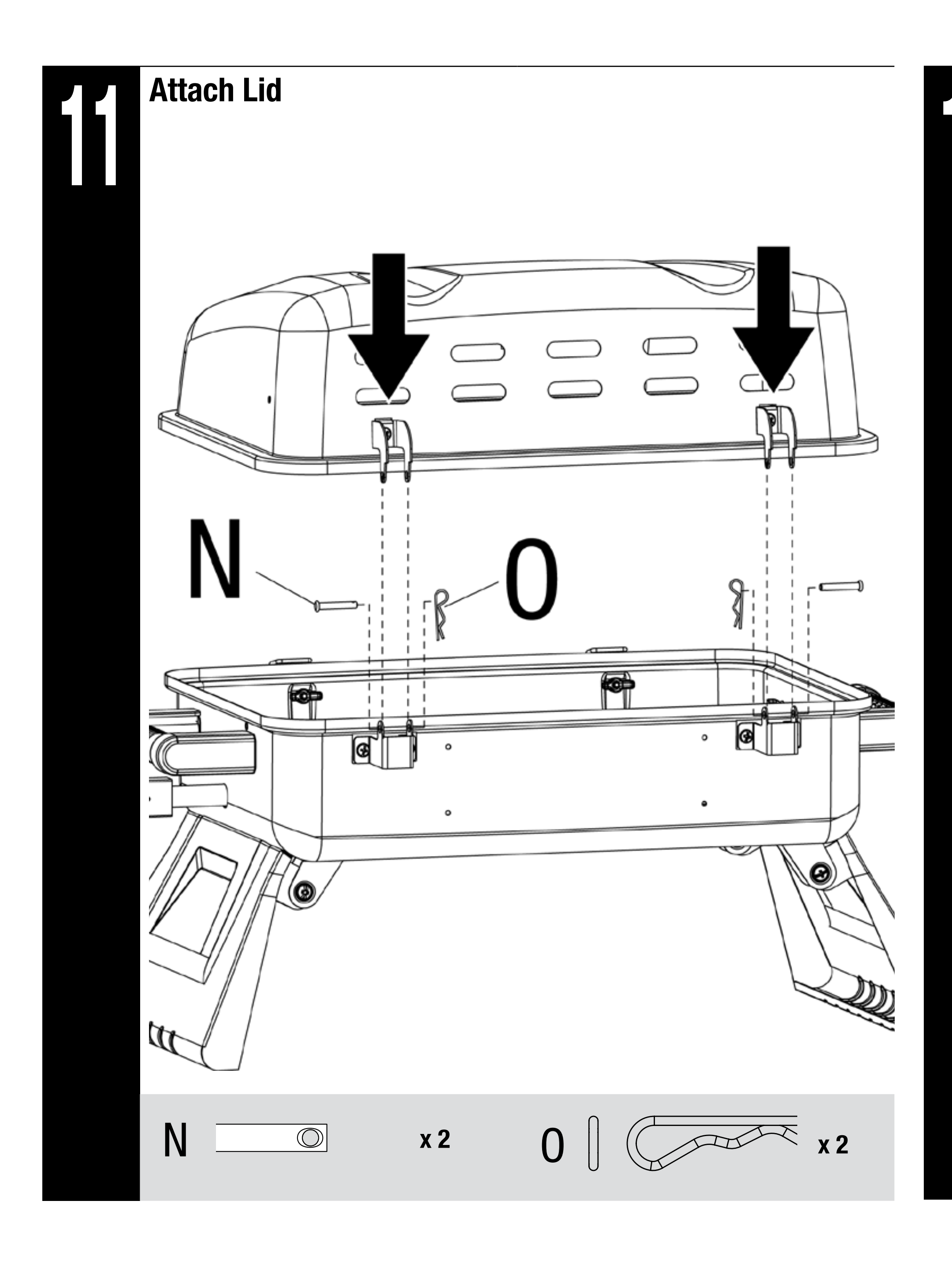
C x 1

10 Attach Wind Guard and Regulator/Control Valve

Note: Once attached, the regulator/control knob will freely rotate to accomodate for the LP gas tank.

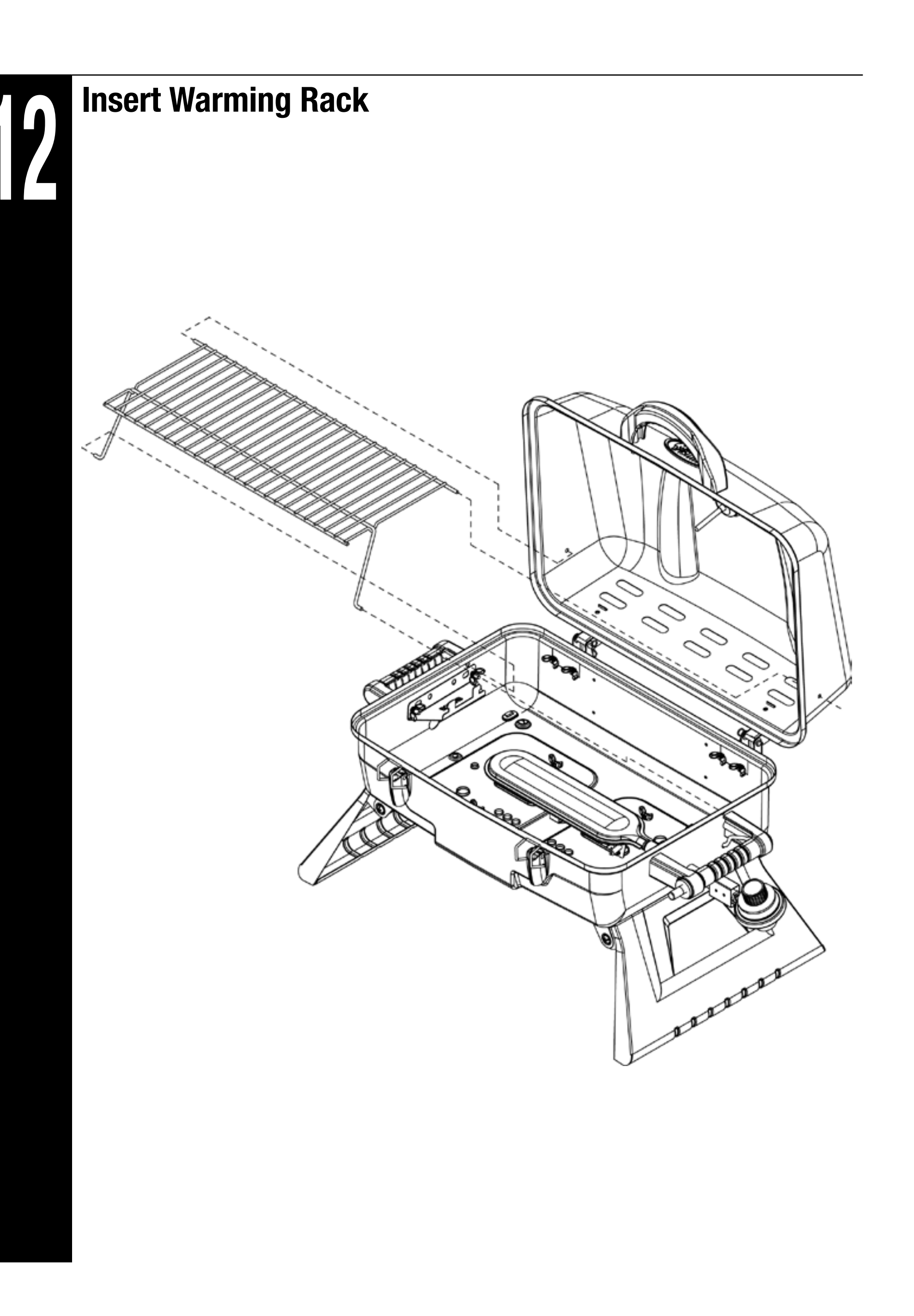


11 Attach Lid

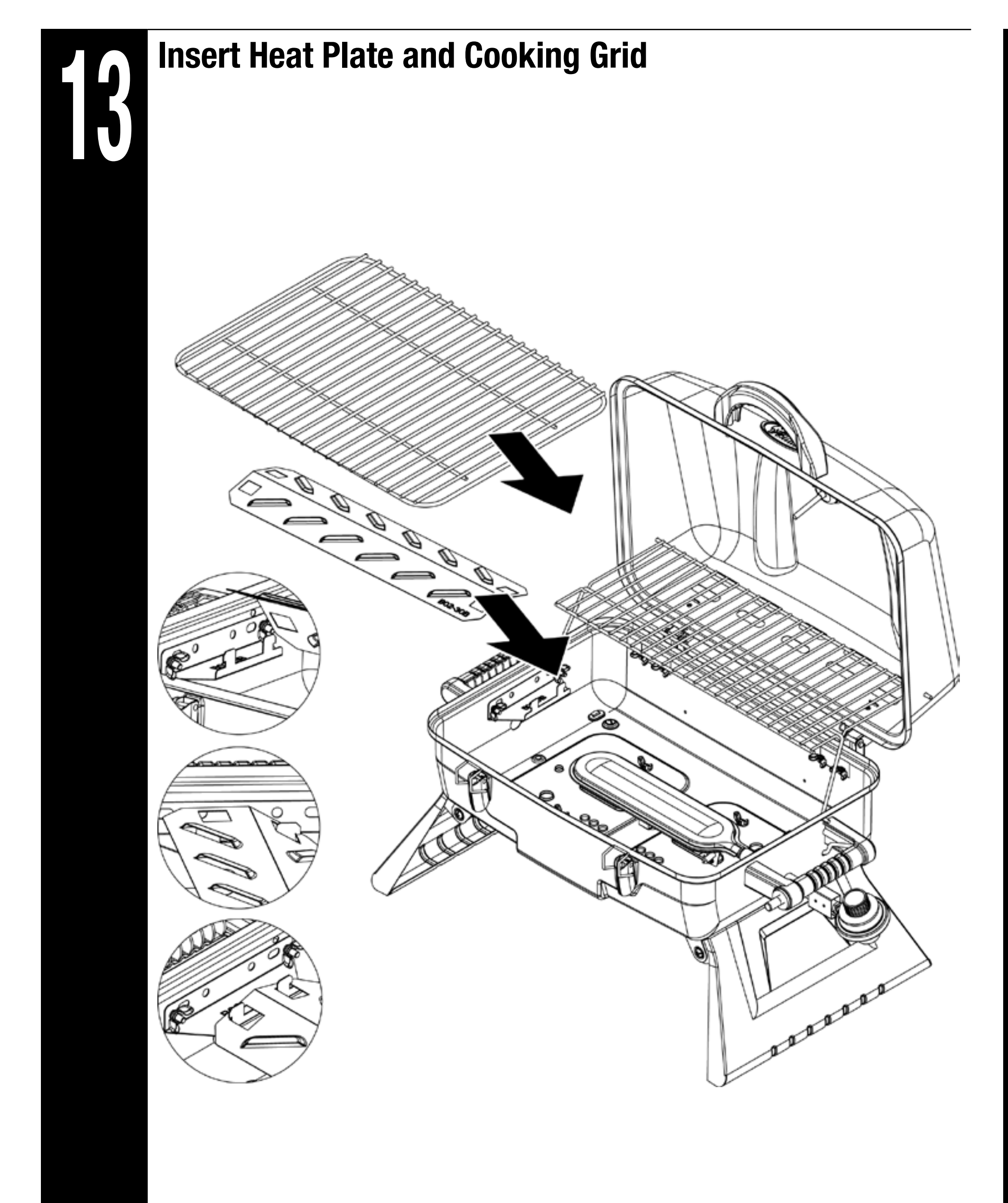


N x 2   O x 2

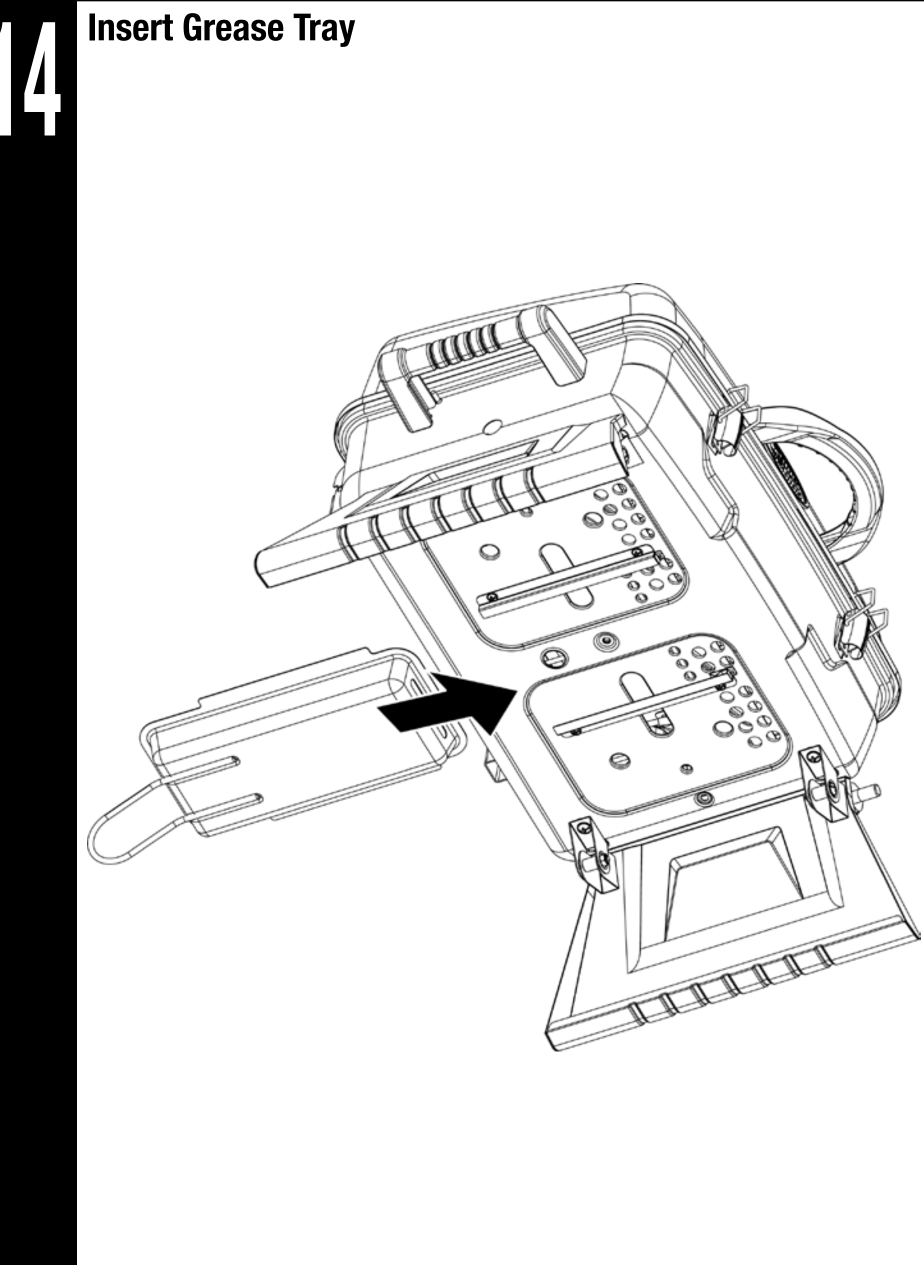
12 Insert Warming Rack



13 Insert Heat Plate and Cooking Grid

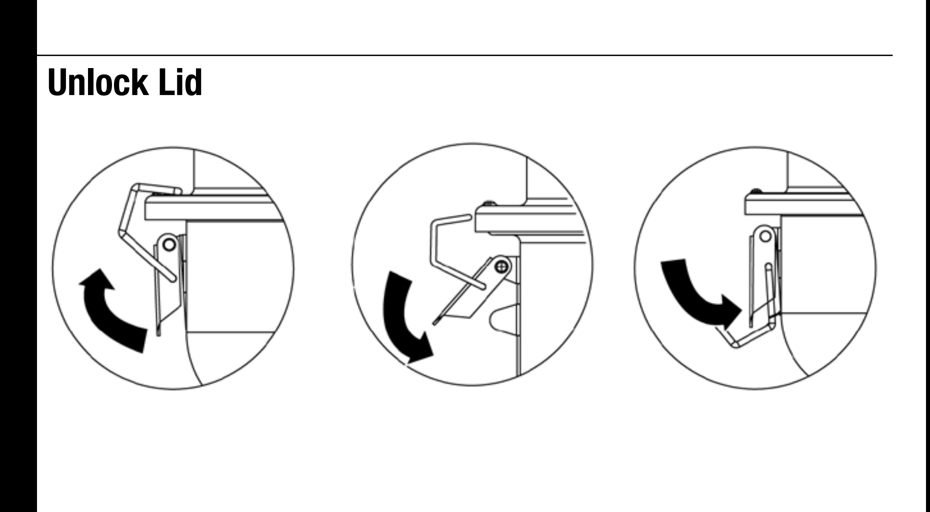


14 Insert Grease Tray



15 Lock Lid

Unlock Lid

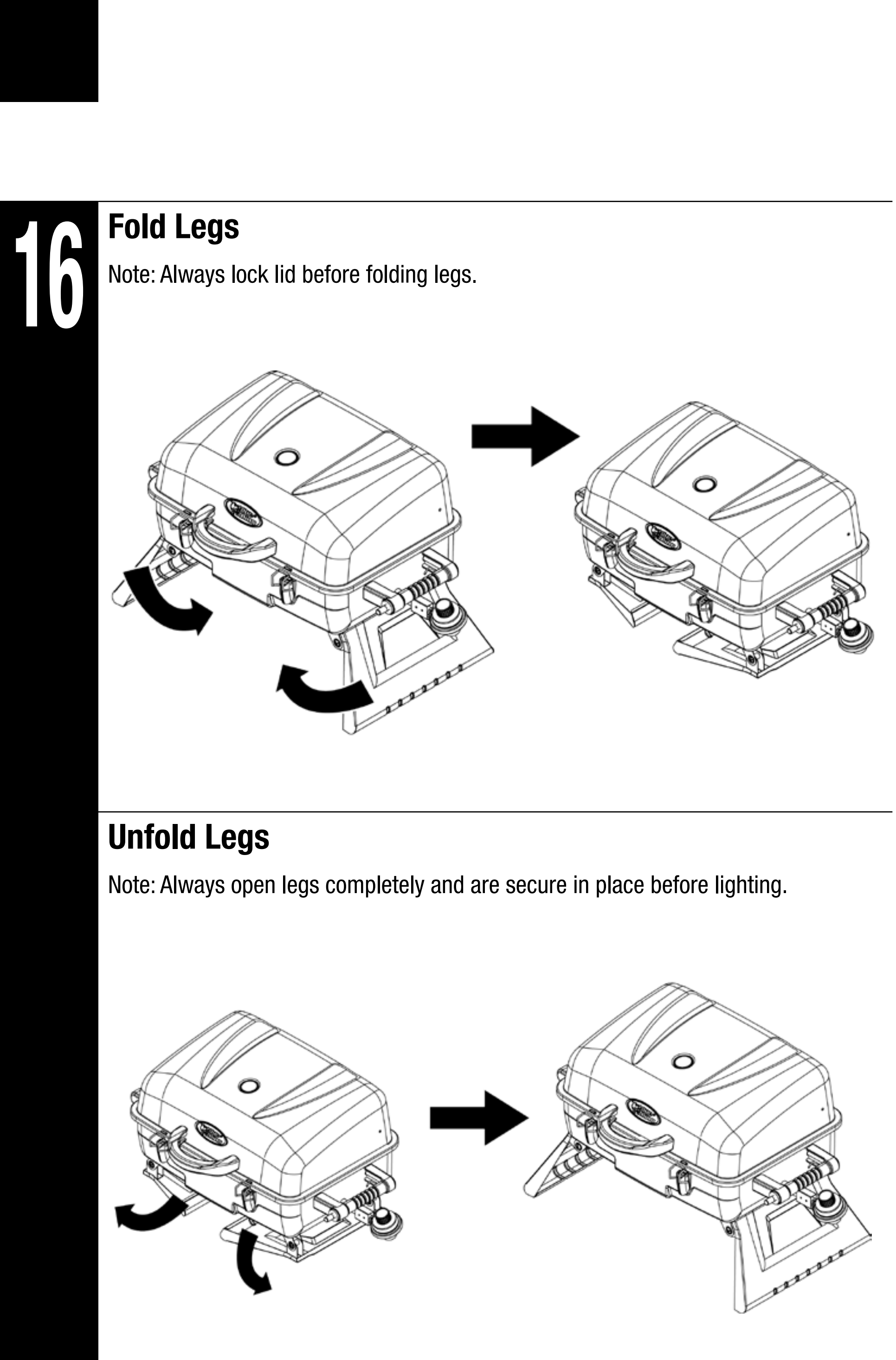


16 Fold Legs

Note: Always lock lid before folding legs.

Unfold Legs

Note: Always open legs completely and are secure in place before lighting.

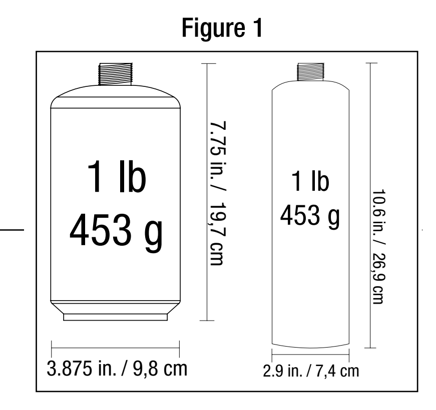


Operating Instructions

This grill is designed to operate with a one pound 7.75" or 10.6" high disposable / 16.4 oz. or 14.1 oz. propane gas tank (DOT 39 Cylinder) (Figure 1)

DO NOT ATTEMPT TO REFILL ANY ONE POUND (16.4 oz. or 14.1 oz.) PROPANE GAS TANKS!

Figure 1



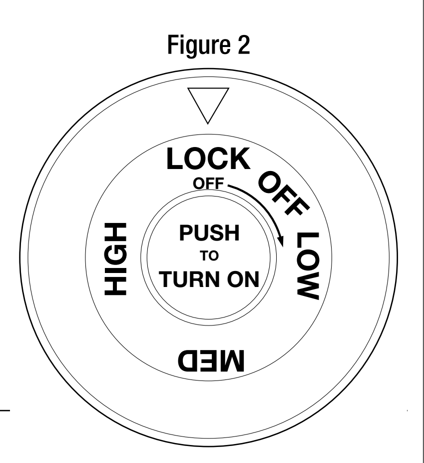
Connect LP Gas Tank

Only cylinders marked "propane" may be used.

Note: Some 1-lb cylinders may form frost when near empty.

1. Make sure the regulator/control knob is in the "LOCK/OFF" position (Figure 2).
2. Lubricate the threads of the regulator/control knob with petroleum jelly. Line up threads on LP gas tank with regulator/control knob.
3. Insert and rotate LP gas tank clockwise until they fit snugly together. HAND TIGHTEN ONLY. Be careful not to cross threads when screwing in canister (Figure 3).
4. Test for leaks, see "Checking for Leaks" section.

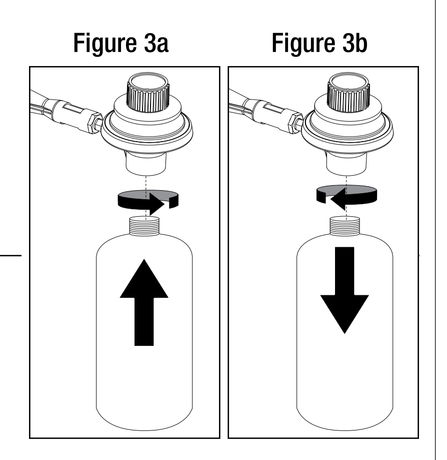
Figure 2



Disconnect LP Gas Tank

1. Turn the regulator/control knob to the "LOCK/OFF" position (Figure 2).
2. Rotate LP gas tank counterclockwise until it is loose (Figure 4).
3. Store the LP gas tank in a proper location, per LP gas tank instructions.

Figure 3a Figure 3b



Checking for Leaks

Burner Connections

1. Make sure the regulator/control knob is securely fastened to the burner.

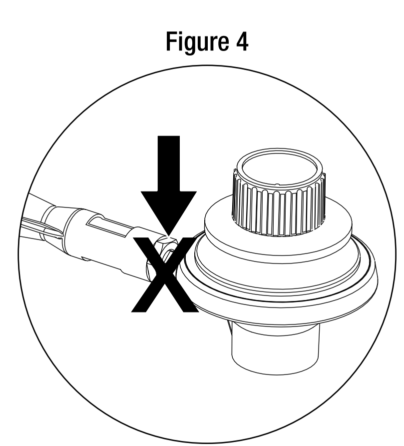
   Note: The brass nut should be 1/4 to 1/2 turn past tight. The regulator will rotate 360º even when the brass nut is tightened.

   If your unit was assembled for you, visually check the connection between the burner and regulator/control knob (Figure 4).

⚠ WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.

2. If the burner and regulator/control knob do not fit properly or if you have any questions please contact 1.800.762.1142 for assistance.

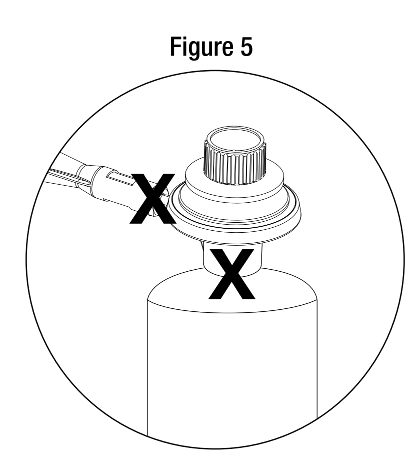
Figure 4



Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure regulator/control knob is in the "LOCK/OFF" position (Figure 2).
3. Spoon several drops of solution, or use squirt bottle, at all "X" locations (Figures 5).
   a. If any bubbles appear remove the LP gas tank and reconnect, making sure the connection is secure.
   b. If you continue to see bubbles after several attempts, remove the LP gas tank per "Disconnect LP Gas Tank" instructions, and contact 1.800.762.1142 for assistance.
   c. If no bubbles appear after one minute, wipe away solution and proceed.

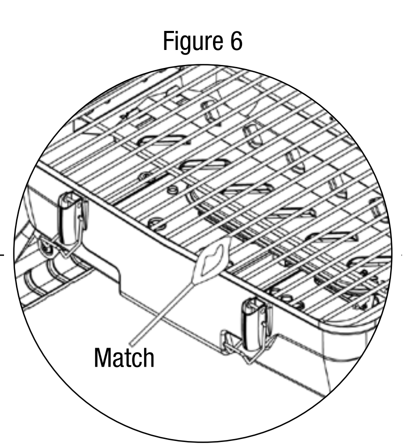
Figure 5



First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on "HIGH" with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

Figure 6



Lighting Instructions

Figure 7

Flame
__1/2"
12,7 mm
__1/4"
6,4 mm
___0"
0 mm

⚠ Caution: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

⚠ Caution: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠ Caution: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.



⚠ Caution: Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion.

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Open lid during lighing.
3. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice.
4. Connect LP gas tank per "Connect LP Gas Tank" instructions.
5. The regulator/control knob must be in the "LOCK/OFF" position (Figure 2).
6. Turn the control knob to "HIGH".
7. Press the Igniter button repeatedly (3 to 4 times) to light burner.
8. If ignition does not occur in 5 seconds, turn regulator/control knob to "LOCK/OFF" position, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
9. If igniter does not light burner, use a lit match to light burner manually. Access the burner through the hole in bottom bowl as indicated (Figure 6).
10. Turn the regulator/control knob to "LOW" and position the lit match near side of the burner.
11. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 7).

⚠ Caution: If burner flame goes out during operation, immediately turn the regulator/control knob "LOCK/OFF" and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

Turning Off

1. Turn regulator/control knob to the "LOCK/OFF" position (Figure 2).
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnect LP Gas Tank" instructions and properly store tank.

Cooking

⚠ Caution: Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on "HIGH". If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.

1. Open lid and ignite burner per "Lighting Instructions".
2. Close lid and preheat grill on "HIGH".
3. Adjust regulator/control knob to desired temperature.
4. Wearing protective gloves lift lid by handle(s) and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the lit burners.
5. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill "OFF" by turning regulator/control knob to the "LOCK/OFF" position. Remove LP gas tank, per "Disconnect LP Gas Tank" instructions, and properly store tank.

Controlling Flare-ups

⚠ Caution: Putting out grease fires by closing the lid is not possible.

- **Do not use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage. If a grease fire develops, turn regulator/control knob "OFF/LOCK".**
- **Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on "HIGH". If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

⚠ WARNING: When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill, and adds to the unique flavor of grilling. **Excessive flare-ups can over cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill.**

Important: Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill.

If excessive flare-ups occur, **DO NOT** pour water onto the flames.

If grease fire occurs, close the lid AND turn the regulator/control knob to "LOCK/OFF", until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. For great recipes and tips, visit recipes.uniflame.com
2. For food safety tips visit: http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/
3. Use the upper cooking grid (warming rack) for keeping cooked food warm, toasting breads or cooking delicate foods in aluminum foil pouches.
4. Use the side burner of this appliance like a normal kitchen range for boiling, sautéing or frying.
5. To keep food from sticking to the grids, spray or coat with cooking oil before lighting.
6. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
7. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
   ⚠ WARNING: Never cover entire cooking area with aluminum foil.
8. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
9. When direct cooking adjust your burners to different levels so foods can be prepared to different internal temperatures in the same time frame.
10. When indirect cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan over the un-lit burners.
11. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicer meats. Before starting grill remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on heat plates. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Replace cooking grids and position food over the loaded pan.
12. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
13. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
14. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill bush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
15. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that properly fits your grill.
16. Watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips like –
    A gas grill is ideal for reheating leftover pizza. Set burners on low and place pizza slices directly on preheated cooking grid. Close lid and cook until cheese starts to bubble.

Cleaning and Care

⚠ Caution:

1. **All cleaning and maintenance should be done when grill is completely cool and with the LP gas tank disconnected.**
2. **DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Notices

1. Abrasive cleaners will damage this product.

2. Never use oven cleaner to clean any part of grill.

Cleaning Surfaces

1. Turn regulator/control knob to "LOCK/OFF" and remove LP gas tank, per "Disconnect LP Gas Tank" instructions. Wait for grill to fully cool (about 45 min.).
2. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
3. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
4. Rinse clean with water.

Cleaning Burner

1. Turn regulator/control knob to "LOCK/OFF" and remove LP gas tank, per "Disconnect LP Gas Tank" instructions. Wait for grill to fully cool (about 45 min.).
2. Remove regulator/control knob and wind guard.
3. Remove cooking grid and heat plate.
4. Disconnect wire from igniter, if applicable.
5. Remove burner.
6. Remove all food residue and dirt on burner surface.
7. Clean inlet of burner with small bottle brush or compressed air.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner from manufacturer.
10. Reinstall burner. Reconnect igniter (if applicable), wind guard and regulator/control knob.
11. Replace heat plate and cooking grid.
12. Connect the LP gas tank per "Connect LP Gas Tank" instructions.
13. Preform leak test.

Cleaning and Care

Before Storing

1. Turn regulator/control knob to "LOCK/OFF" and remove LP gas tank, per "Disconnect LP Gas Tank" instructions.
2. Clean all surfaces.
3. Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
4. If storing the grill indoors, disconnect the LP gas tank, see "Disconnect LP Gas Tank" instructions, and leave the LP gas tank OUTDOORS.
5. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.
6. If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

Product Registration

For faster warranty service, register your product immediately at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, North Carolina USA
(800) 762-1142

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor (if included)	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	Follow “Checking for Leaks” instructions in the owner’s manual
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken - sparks at crack	Replace electrode, please call our Customer Care at 1.800.762.1142
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly, please call our Customer Care at 1.800.762.1142
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replace ignitor wire/electrode assembly, please call our Customer Care at 1.800.762.1142
	Bad ignitor	Replace ignitor, please call our Customer Care at 1.800.762.1142
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, replace B. If LP gas tank is not empty, refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height”
	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	Follow “Checking for Leaks” instructions in the owner’s manual
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turning the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only-do not use tools
	Obstruction of gas flow	Clear burner tubes, per cleaning instruction on www.bluerhino.com
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi and burner tube, per cleaning instruction on www.bluerhino.com
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports, per cleaning instruction on www.bluerhino.com
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Replace LP gas tank
	Excess flow valve tripped; safety device may have been activated	1. Turn regulator/control knob to “LOCK/OFF” 2. Wait 30 seconds and light grill 3. If flames are still too low, reset the excessive flow safety device: a. Turn regulator/control knob “LOCK/OFF” b. Remove LP gas tank c. Wait 1 minute d. Attach LP gas tank e. Perform a leak check per “Checking for Leaks” instructions in the owner’s manual f. Light grill per “Lighting Instructions” instructions in the owner’s manual
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports, per cleaning instruction on www.bluerhino.com
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Burn grill for 15 minutes on “HIGH” with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi, per cleaning instruction on www.bluerhino.com
	Food residue, grease, etc.	Clean burner, per cleaning instruction on www.bluerhino.com
	Poor alignment of valve to burner venturi	Assure burner venturi is properly engaged with valve
Flame blow out	High or gusting winds	Do not use grill in high winds
	Low on LP gas	Replace LP gas tank
	Excess flow valve tripped; safety device may have been activated	Refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height”
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all grill parts per “Cleaning and Care” instructions in the owner’s manual
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust (lower) cooking temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knob to “LOCK/OFF”. 2. Leave lid in closed position and let fire burn out 3. After grill cools, remove and clean all parts per “Cleaning and Care” instructions in the owner’s manual
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner tube, per cleaning instruction on www.bluerhino.com
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	The lid is stainless steel, not painted	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off, clean thoroughly per “Cleaning and Care” instructions in the owner’s manual
	The lid is coated/painted	This can be from baked on grease buildup, that has turned into carbon and is flaking off. Clean thoroughly, per “Cleaning and Care” instructions in the owner’s manual After cleaning, if you can see steel, please call out Customer Care at 1.800.762.1142

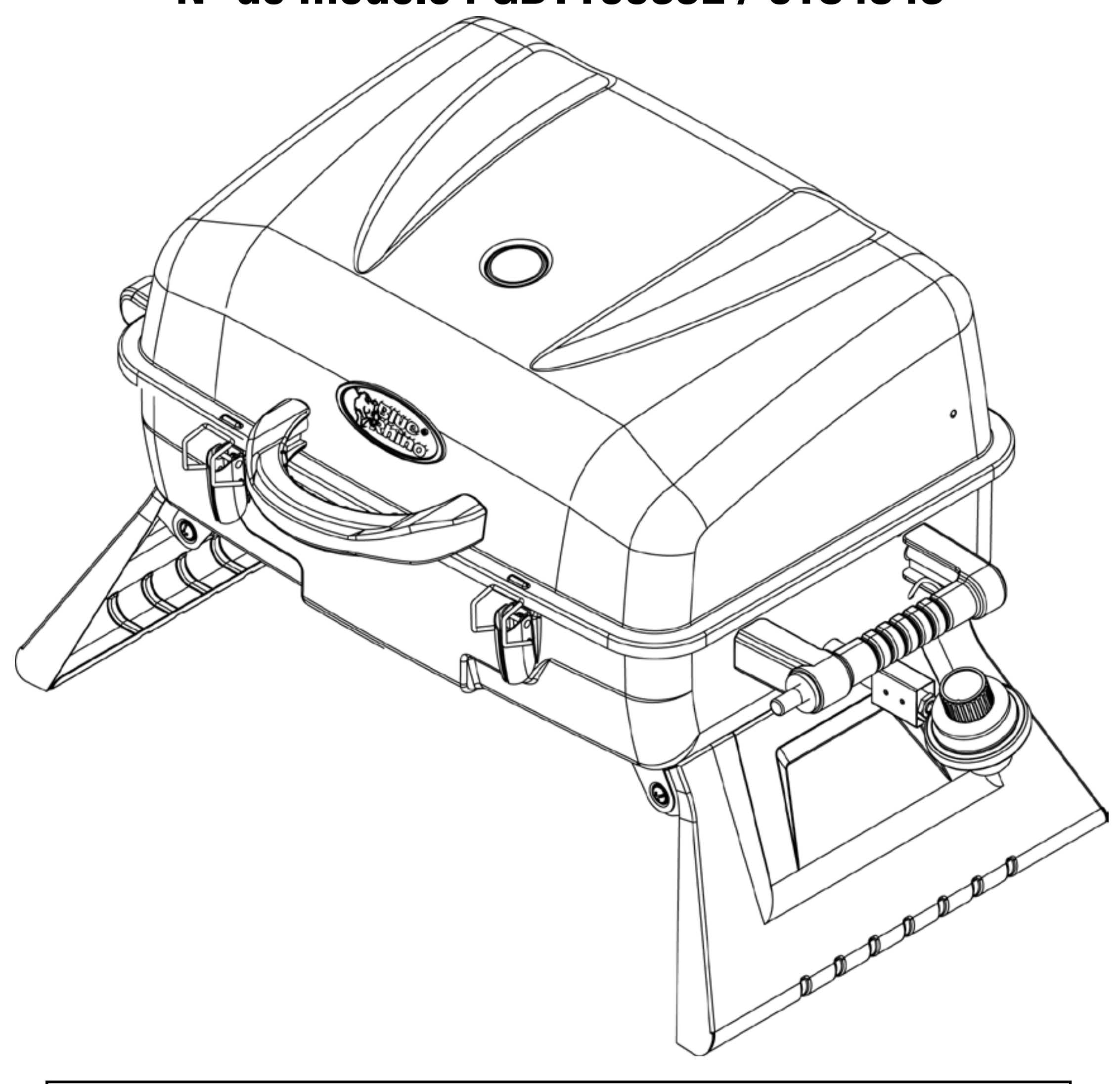
For more assistance please visit us online at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.



GUIDE D’UTILISATION

Barbecue au gaz propane liquide pour l’extérieur

Nº de modèle : GBT10039L / 0184543





AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

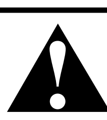
Utiliser à l’exterérieur uniquement.
(et non dans un endroit clos)



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

1. **Une installation, un réglage, une modification, une utilisation ou un entretien inadéquat peuvent causer des blessures ou des dommages matériels.**
2. **Lisez attentivement le mode d’emploi et les instructions sur le fonctionnement et l’entretien avant de procéder à l’installation ou à l’entretien de cet équipement.**
3. **Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
4. **Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l’appareil.**
5. **Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l’assemblage et l’utilisation de l’appareil.**
6. **Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l’utilisation de l’appareil.**
7. **Conserver cette notice pour consultation ultérieure.**



AVERTISSEMENT

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Coupez l’admission de gaz de l’appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l’odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.**

Le non respect des instructions suivantes peur entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d’un incendie ou d’une explosion.



AVERTISSEMENT

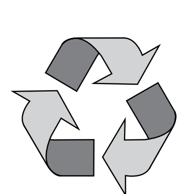
POUR VOTRE SÉCURITÉ :

1. **Ne pas utiliser ni entreposer d’essence ou de liquides présentant des vapeurs inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**
2. **Ne pas entreposer une bouteille de propane de rechange dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**



DANGER

Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.



Fait de bagasse à 75 %

(La bagasse est un résidu de canne à sucre sans danger pour l’environnement)





Table des matières

L’utilisation et l’installation doivent être conformes aux codes locaux ou, en l’absence de codes locaux, soit à la norme nationale des États-Unis sur les gaz combustibles ANSI Z223.1/NFPA 54 (*National Fuel Gas Code*) et au Code d’installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1, soit au Code sur le stockage et la manipulation du propane CSA B149.2, ou encore à la norme relative aux véhicules récréatifs ANSI A 119.2/NFPA 1192 (*Standard for Recreational Vehicles*) ainsi qu’à la série de normes CSA Z240 VC, Véhicules de camping, selon le cas.

Conservez ces instructions pour les consulter ultérieurement. Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, remettez-lui ce guide pour qu’elle puisse le consulter ultérieurement.

Fabriqué en Chine pour : Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Winston-Salem, NC 27105 É.-U. • 1-800-762-1142, www.bluerhino.com

⚠ **DANGER : Le non-respect des avertissements et des mises en garde de ce guide peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.**

⚠ **AVERTISSEMENT :**

⚠ Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement et ne doit jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
⚠ Ce barbecue ne doit pas être utilisé comme appareil de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer une asphyxie.
⚠ Ce barbecue n'est PAS conçu pour un usage commercial.
⚠ Ce barbecue ne peut pas être placé sur une table. Ne l'utilisez donc pas sur aucun type de table.
⚠ Ce barbecue est homologué uniquement pour une utilisation aux États-Unis et au Canada. Ne le modifiez pas pour l'utiliser dans un autre lieu. Une telle modification représenterait un risque pour la sécurité et annulerait la garantie.
⚠ ÉVITEZ d'allumer ou d'utiliser cet appareil à une distance de moins de 3,05 m (10 pi) d'un mur, d'une structure ou d'un immeuble.
⚠ Résidents d'un immeuble d'habitation : vérifiez auprès de la direction les exigences et les codes de prévention des incendies s'appliquant à l'utilisation d'un barbecue au gaz propane liquide dans votre immeuble d'habitation. Si l'usage est permis, utilisez-le au rez-de-chaussée, en l'éloignant au moins de 3,05 m (10 pi) de toute structure. Ne l'utilisez pas sur ou sous un balcon.
⚠ Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du gaz propane liquide. La conversion de ce barbecue au gaz propane liquide pour une utilisation avec du gaz naturel, ou la tentative de l'utiliser avec du gaz naturel, est dangereuse et annulerait votre garantie.
⚠ Caractéristiques du gaz propane liquide :
  a. Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux s'il est manipulé incorrectement. Informez-vous de ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit au gaz propane liquide.
  b. Le gaz propane liquide est explosif sous pression, plus lourd que l'air et il s'accumule en mares dans des endroits profonds.
  c. À son état naturel, le gaz propane liquide est inodore. Pour votre sécurité, un agent odorisant sentant le chou pourri est ajouté.
  d. À son contact, le gaz propane liquide peut causer des brûlures par le froid sur la peau.
⚠ N'utilisez que des bouteilles conçues pour le propane avec cet appareil.
⚠ La bouteille de gaz de propane liquide doit être fabriquée et identifiée conformément aux normes du *Department of Transportation* (DOT) des É.U. pour de tels réservoirs ou à la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339, « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses », ainsi qu'à la commission.
⚠ La bouteille de gaz propane liquide doit être placée de façon à pouvoir évacuer les émanations gazeuses.
⚠ Les bouteilles de gaz propane liquide bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane avant d'être utilisées.
⚠ Prenez soin de ne pas échapper la bouteille de gaz propane liquide et de ne pas la manipuler rudement.
⚠ Les bouteilles de gaz propane liquide doivent être entreposées à l'extérieur et placées hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos. Il ne faut jamais entreposer votre bouteille dans un endroit où la température peut excéder 51,7 ºC (125 ºF).
⚠ N'insérez aucun outil ou corps étranger dans la valve de sortie ou la valve de décharge de sûreté. Vous pourriez endommager la valve et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut causer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.
⚠ N'obstruez jamais les orifices sur les côtés, à l'arrière ou au fond du barbecue.
⚠ Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système autonome d'alimentation en gaz propane liquide d'une caravane, d'une autocaravane ou d'une résidence.
⚠ Ne rangez pas une bouteille de gaz propane liquide de rechange sous l'appareil ou à moins de 7,62 m (25 pi) de celui-ci.
⚠ L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent avoir un effet sur les facultés de l'utilisateur, l'empêchant d'assembler ce barbecue correctement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
⚠ Les odeurs fortes, le rhume, la congestion des sinus, etc., peuvent empêcher de déceler l'odeur d'une fuite de propane. Faites preuve de précaution et de bon sens lorsque vous tentez de détecter des fuites.
⚠ N'utilisez jamais de charbon, de combustible à briquet, de pierres de lave, d'essence, de kérosène ou d'alcool avec ce produit.
⚠ Tous les raccords de votre barbecue ont été vérifiés en usine afin de s'assurer qu'il n'y avait aucune fuite. Vérifiez de nouveau tous les raccords décrits dans la section « Mode d'emploi » du manuel, car ils peuvent avoir été desserrés par les mouvements lors du transport.
⚠ Vérifiez votre appareil pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites, même si c'est quelqu'un d'autre qui l'a assemblé.
⚠ N'utilisez pas le barbecue s'il y a une fuite de gaz. Les fuites de gaz peuvent causer un incendie ou une explosion.
⚠ Vous devez suivre toutes les procédures de détection des fuites avant d'utiliser le barbecue. Pour prévenir le risque d'incendie ou d'explosion lorsque vous tentez de détecter les fuites :
  a. Effectuez toujours la procédure de détection des fuites avant d'allumer le barbecue et chaque fois qu'une bouteille est raccordée pour l'utiliser.
  b. N'utilisez pas et n'acceptez pas la présence d'autres sources d'inflammation sur les lieux lorsque vous tentez de détecter des fuites. Ne fumez pas.
  c. Effectuez la détection des fuites à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
  d. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour détecter les fuites de gaz.
  e. N'utilisez pas le barbecue tant que toutes les fuites n'ont pas été colmatées.
⚠ Si vous ne parvenez pas à colmater une fuite, coupez l'alimentation en gaz propane liquide. Appelez notre service à la clientèle au 1 800 762-1142, un service de réparation d'appareils au gaz ou votre fournisseur de gaz propane liquide local.
⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un endroit présentant un risque d'explosion. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
⚠ Les matériaux combustibles doivent être tenus à une distance d'au moins 91,44 cm (36 po) des côtés et de l'arrière de l'appareil. N'utilisez cet appareil sous aucun type de toit (en saillie ou autre).
⚠ Il est essentiel de toujours garder propres le compartiment de la valve du barbecue, ses brûleurs et les conduits d'aération. Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.
⚠ N'utilisez ce barbecue que s'il est COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les pièces sont fixées et serrées solidement.
⚠ Nettoyez à fond et examinez régulièrement le barbecue.
⚠ Ne modifiez pas ce barbecue de quelque façon que ce soit. Toute modification annulera votre garantie.
⚠ Utilisez uniquement le régulateur fourni. Tout régulateur de remplacement doit être spécifié par le fabricant.
⚠ N'utilisez que des pièces autorisées par Blue Rhino Global Sourcing, Inc. L'utilisation de pièces non autorisées peut s'avérer dangereuse et annulera votre garantie.
⚠ Ne tentez pas de réparer ou de modifier le tuyau/régulateur pour corriger tout défaut « présumé ». Toute modification de cet ensemble annulera votre garantie et créera un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utilisez uniquement les pièces de remplacement autorisées et fournies par le fabricant.
⚠ N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir lu la section « Mode d'emploi » de ce guide.
⚠ Afin d'éviter les brûlures, ne touchez pas les parties en métal du barbecue avant que celui-ci ne soit complètement refroidi (le refroidissement nécessite environ 45 minutes), à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants, mitaines pour le barbecue, etc.).
⚠ N'installez pas et n'utilisez pas le barbecue sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
⚠ N'utilisez pas le barbecue dans le coffre arrière d'un véhicule, dans une voiture familiale, une fourgonnette, un véhicule utilitaire sport (VUS) ou un véhicule récréatif (VR).
⚠ Pendant la cuisson, du matériel d'extinction d'incendie doit être facilement accessible. Si un feu d'huile ou de graisse se déclare, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Utilisez un extincteur d'incendie chimique de type poudres BC, ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude.
⚠ Éloignez les tuyaux à gaz le plus loin possible des surfaces chaudes ou des débordements de graisse chaude.
⚠ N'utilisez pas ce barbecue dans des conditions de grands vents.
⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez.
⚠ Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.
⚠ Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lors du préchauffage ou lorsque vous faites brûler les résidus au réglage « HIGH » (élevé). Si le barbecue n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se déclarer et pourrait endommager le produit.
⚠ Ne déposez pas de récipients de cuisson vides sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
⚠ Soyez prudent lorsque vous déposez quoi que ce soit sur le barbecue lorsque celui-ci est en marche.
⚠ Ne tentez pas de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé. Laissez le barbecue refroidir (pendant environ 45 minutes) avant de le déplacer ou de le ranger.
⚠ Il n'est permis d'entreposer le barbecue à l'intérieur que si la bouteille de gaz est déconnectée, retirée de l'appareil et rangée correctement à l'extérieur.
⚠ Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur qui s'en échappent peuvent causer des brûlures graves.
⚠ Ne tentez pas de débrancher le régulateur de gaz de la bouteille ou tout raccord de gaz lorsque le barbecue est allumé.
⚠ Débranchez la bouteille de gaz propane liquide lorsque vous ne l'utilisez pas.
⚠ Utilisez toujours le barbecue sur une surface dure, plane et non combustible. Il se peut qu'une surface recouverte d'asphalte ou de revêtement bitumineux ne convienne pas.
⚠ N'utilisez pas cet article directement sur une terrasse en bois.

Si vous avez besoin d'aide, composez le 1 800 762-1142. Ne retournez pas ce produit au détaillant.

- ⚠ **Gardez les cordons d'alimentation d'appareils électriques à distance du barbecue lorsqu'il est chaud.**
- ⚠ **N'utilisez pas ce barbecue pour la cuisson à l'intérieur ni comme appareil de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer une asphyxie.**
- ⚠ **Après une période d'entreposage ou sans utilisation, vérifiez la présence de fuites ou d'obstruction du brûleur.**
- ⚠ **Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant l'allumage du barbecue ou de ne pas attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper lorsque le barbecue ne s'allume pas est susceptible d'entraîner une flambée explosive.**
- ⚠ **N'utilisez jamais le barbecue sans la plaque chauffante.**
- ⚠ **Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier si la nourriture est cuite à une température adéquate.**
- ⚠ **Portez des gants protecteurs lorsque vous assemblez cet appareil.**
- ⚠ **Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le produit, ne forcez pas pour assembler les pièces.**
- ⚠ **Ne couvrez jamais la totalité de la surface de cuisson à l'aide de papier d'aluminium.**
- ⚠ **Le non-respect des consignes qui précèdent peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.**

Liste des pièces

1	Plaque de marque*	55-08-045
2	Poignée du couvercle	55-10-356
3	Jauge de température	55-08-052
4	Grille de maintien au chaud	55-15-328
5	Couvercle	55-10-357
6	Grille de cuisson	55-15-293
7	Plaque chauffante	55-09-234
8	Brûleur	55-10-358
9	Charnière supérieure (2)	55-15-305
10	Charnière inférieure (2)	55-15-304
11	Poignée latérale gauche	55-10-359
12	Câble de l'allumeur*	55-10-360
13	Poignée latérale droite	55-10-361
14	Support de plaque chauffante (2)	55-09-235
15	Cuve inférieure	55-10-365
16	Pare-vent	55-09-254
17	Régulateur/bouton de commande	55-15-322
18	Support du plateau à graisse (2)	55-15-298
19	Patte (2)	55-10-363
20	Plateau à graisse	55-15-230
21	Verrou (2)	55-15-316
22	Support du jauge de température	55-11-440

* Préassemblé

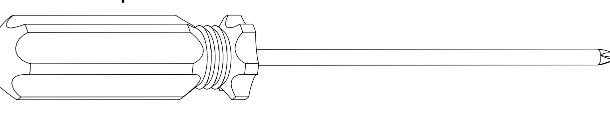
Vue éclatée

Quincaillerie

A	Vis	Vis cruciformes M4 de 10 mm zinguées à tête bombée	8 pièces
B	Vis	Vis cruciformes M5 de 12 mm zinguées à tête bombée	6 pièces
C	Vis	Vis cruciformes M6 de 10 mm zinguées à tête bombée	5 pièces
D	Écrou à oreilles	ø4 acier	8 pièces
E	Écrou à oreilles	ø5 acier	10 pièces
F	Écrou à oreilles	ø6 acier	2 pièces
G	Rondelle	ø4 zinguée	8 pièces
H	Rondelle	ø5 zinguée	10 pièces
I	Rondelle	ø6 zinguée	6 pièces
J	Rondelle	ø6 résistant à la chaleur	12 pièces
K	Rondelle de blocage	ø4 zinguée	8 pièces
L	Rondelle de blocage	ø5 zinguée	10 pièces
M	Rondelle de blocage	ø6 zinguée	6 pièces
N	Tige	ø5 x 32	2 pièces
O	Goupille fendue	ø1,4 x 30	2 pièces

Outils nécessaires pour l'assemblage (non inclus)

Tournevis à pointe cruciforme nº 2 — 1 pièce

Instructions pour l'assemblage

1

NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU DÉTAILLANT.
Si vous avez besoin d'aide, téléphonez sans frais au **1 800 762-1142**. Assurez-vous d'avoir votre guide d'utilisation et votre numéro de modèle en main lorsque vous appelez.
Remarque : Le numéro de modèle se situe à l'arrière ou sur le côté de votre barbecue.

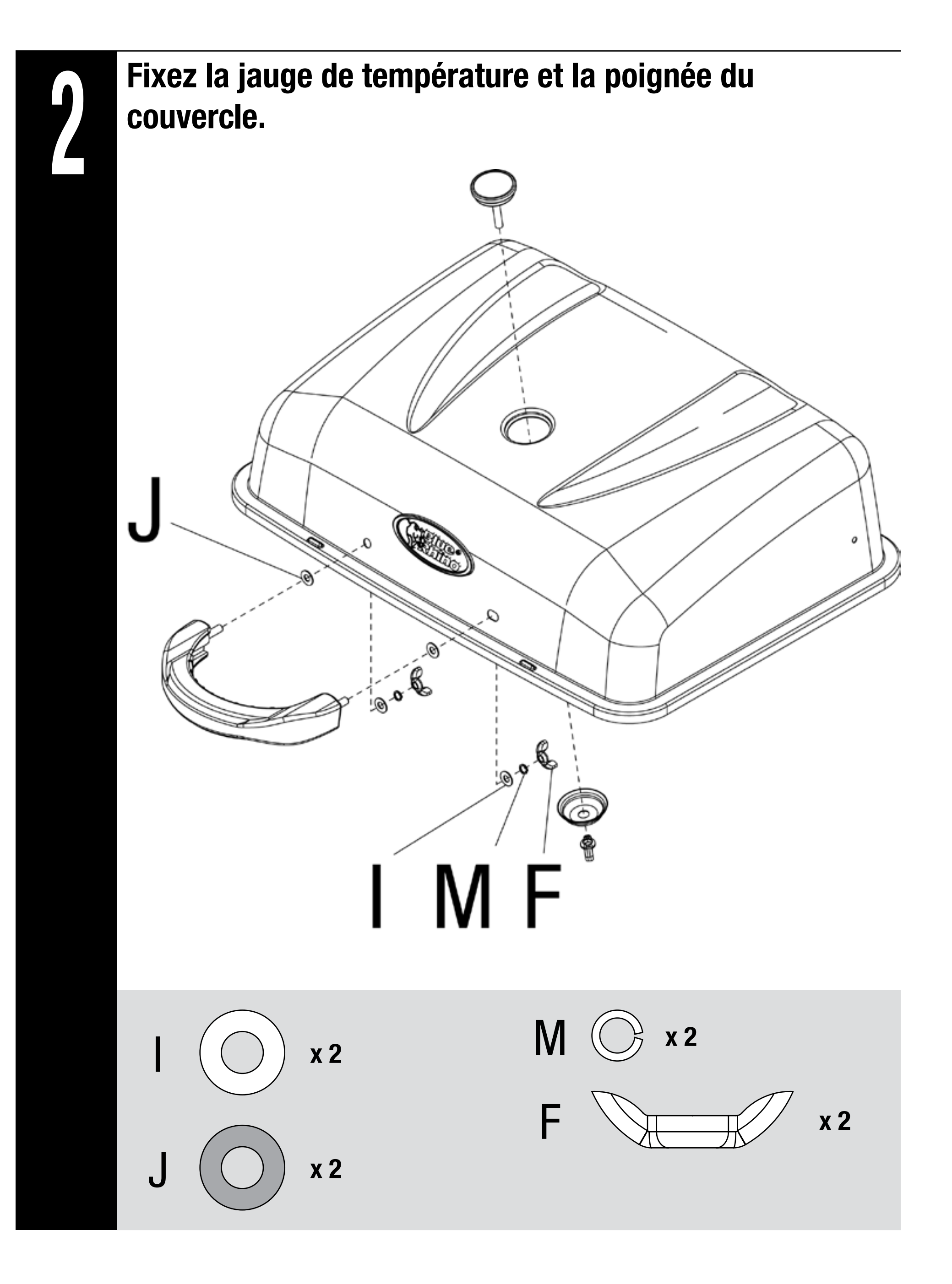
Pour un assemblage facile :
- Afin d'éviter de perdre les petites pièces ou la quincaillerie, assemblez votre produit sur une surface dure et plane dépourvue de fente ou d'ouverture.
- Dégagez une surface assez grande pour étaler toutes les pièces et les éléments de quincaillerie.
- S'il y a lieu, serrez d'abord tous les éléments de quincaillerie à la main. Une fois cette étape effectuée, repassez sur chacun pour finir de serrer toute la quincaillerie.
- Effectuez toutes les étapes dans le bon ordre afin d'assembler correctement votre produit.

Pour terminer l'assemblage, vous aurez besoin de ce qui suit :
- Solution de détection des fuites (les instructions de préparation de la solution sont incluses dans la section « Mode d'emploi »)
- (1) bouteille de gaz propane liquide de 400 g (14,1 oz) ou (1) bouteille de gaz propane liquide de 465 g (16,4 oz).

Temps d'assemblage type : environ 30 minutes

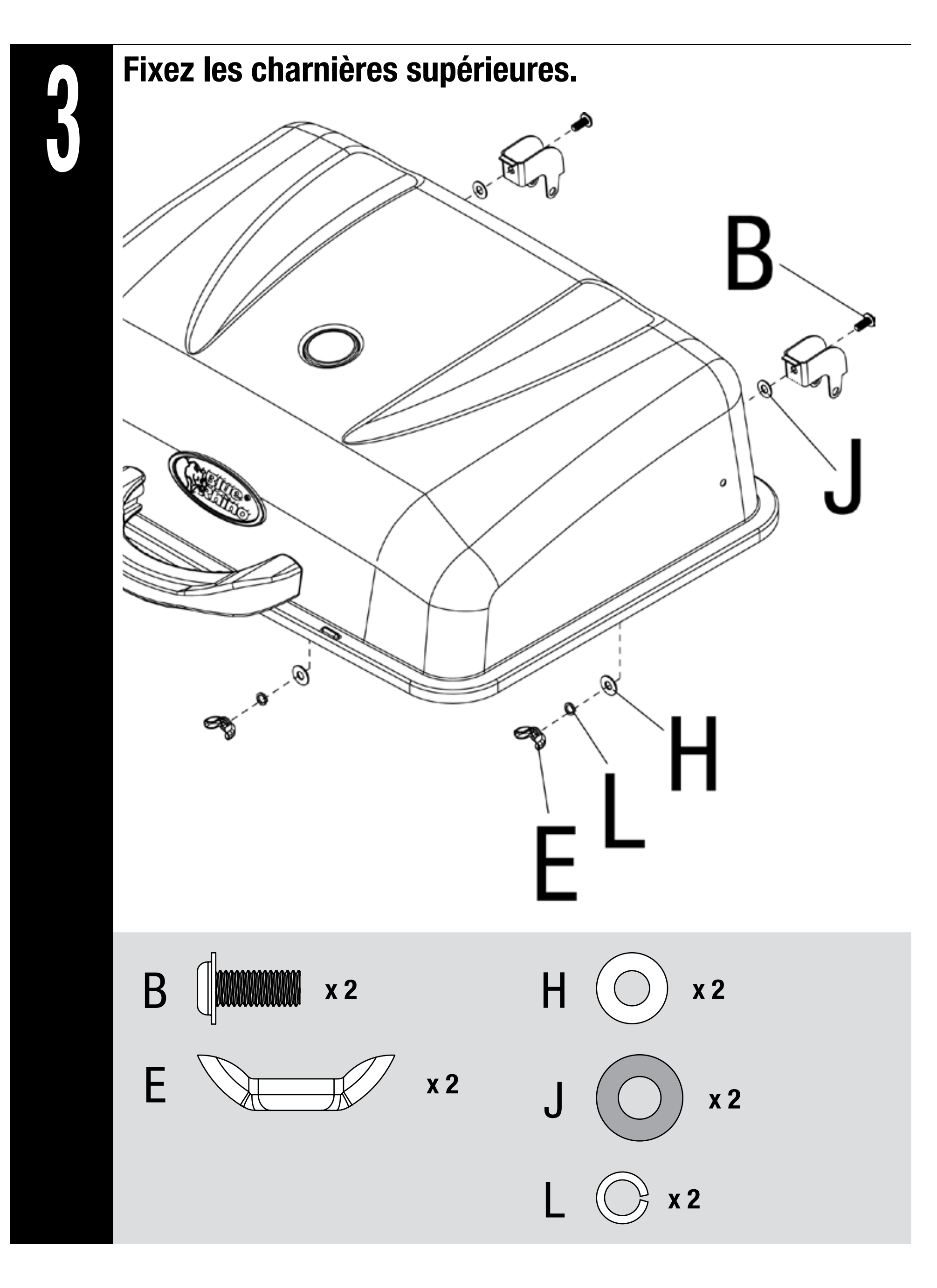
2

Fixez la jauge de température et la poignée du couvercle.



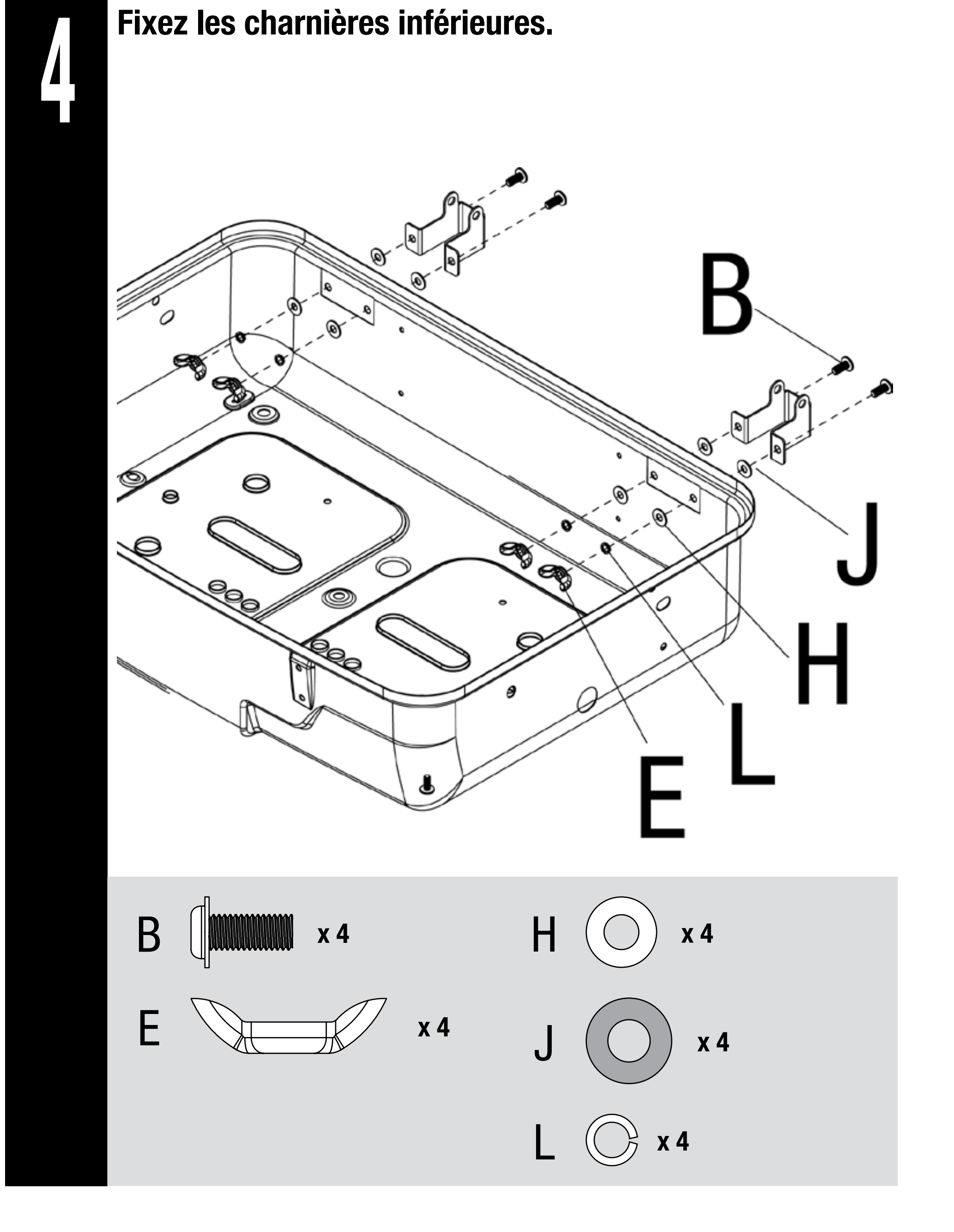
3

Fixez les charnières supérieures.



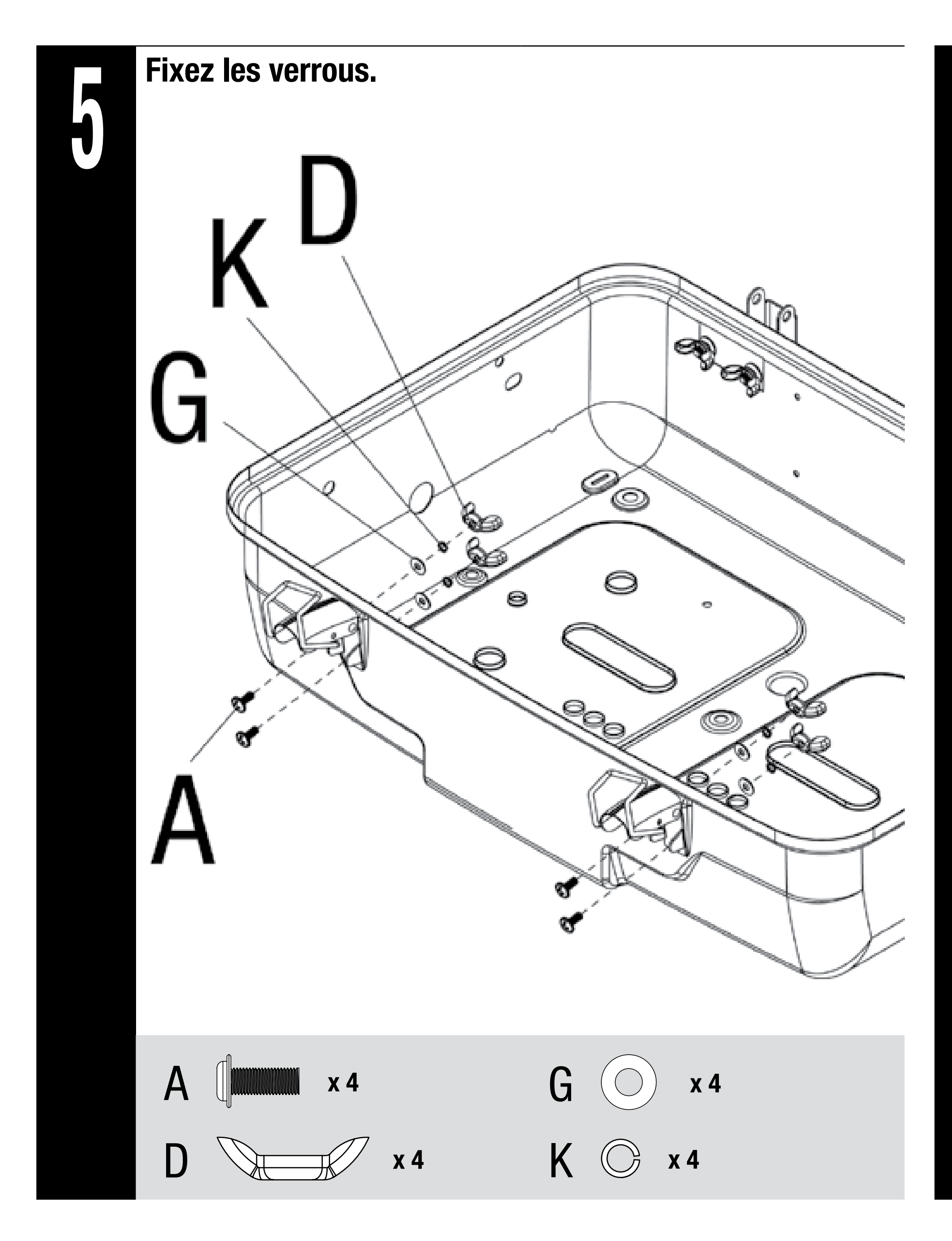
4

Fixez les charnières inférieures.

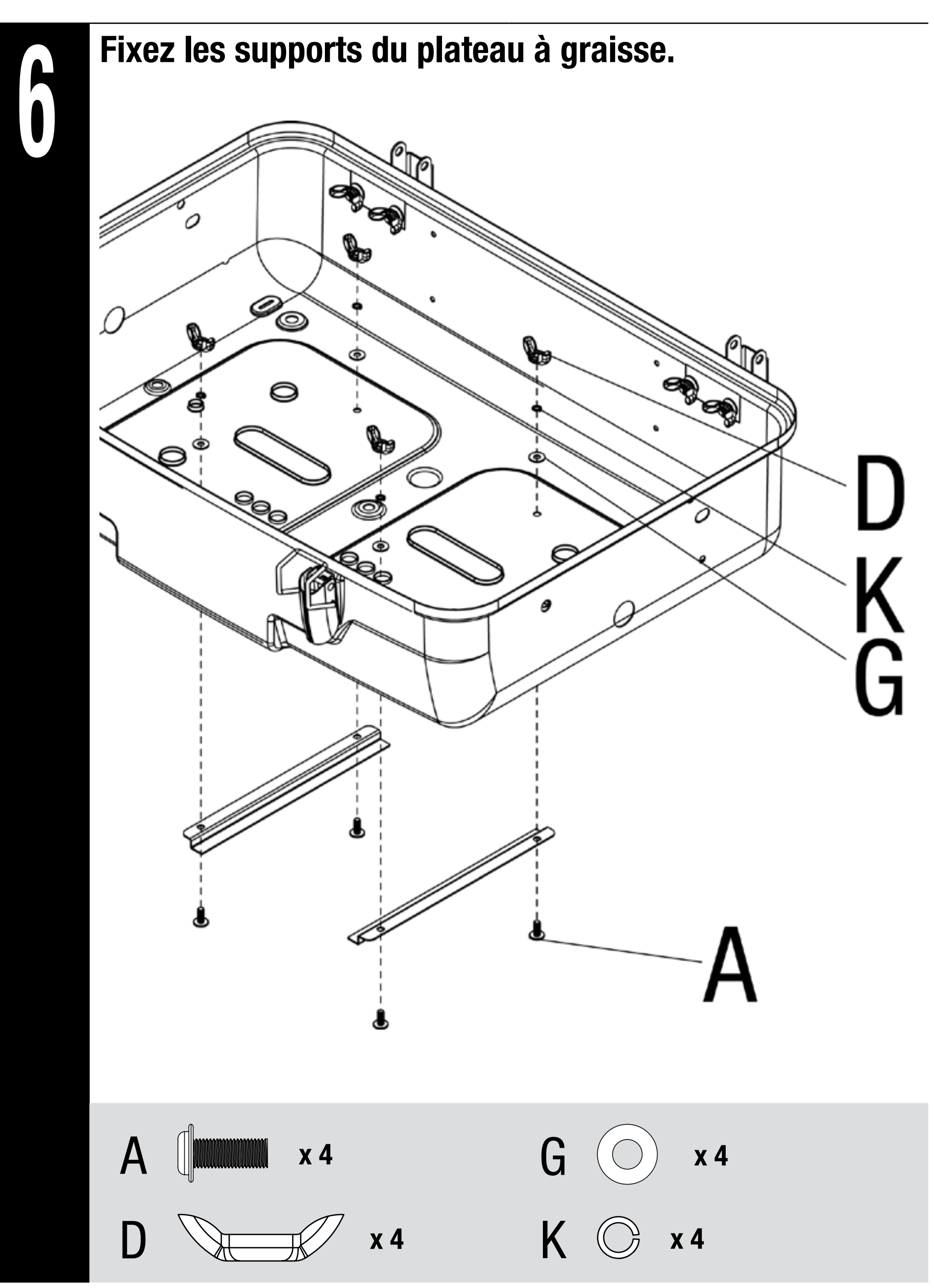


Si vous avez besoin d'aide, composez le 1 800 762-1142. Ne retournez pas ce produit au détaillant.

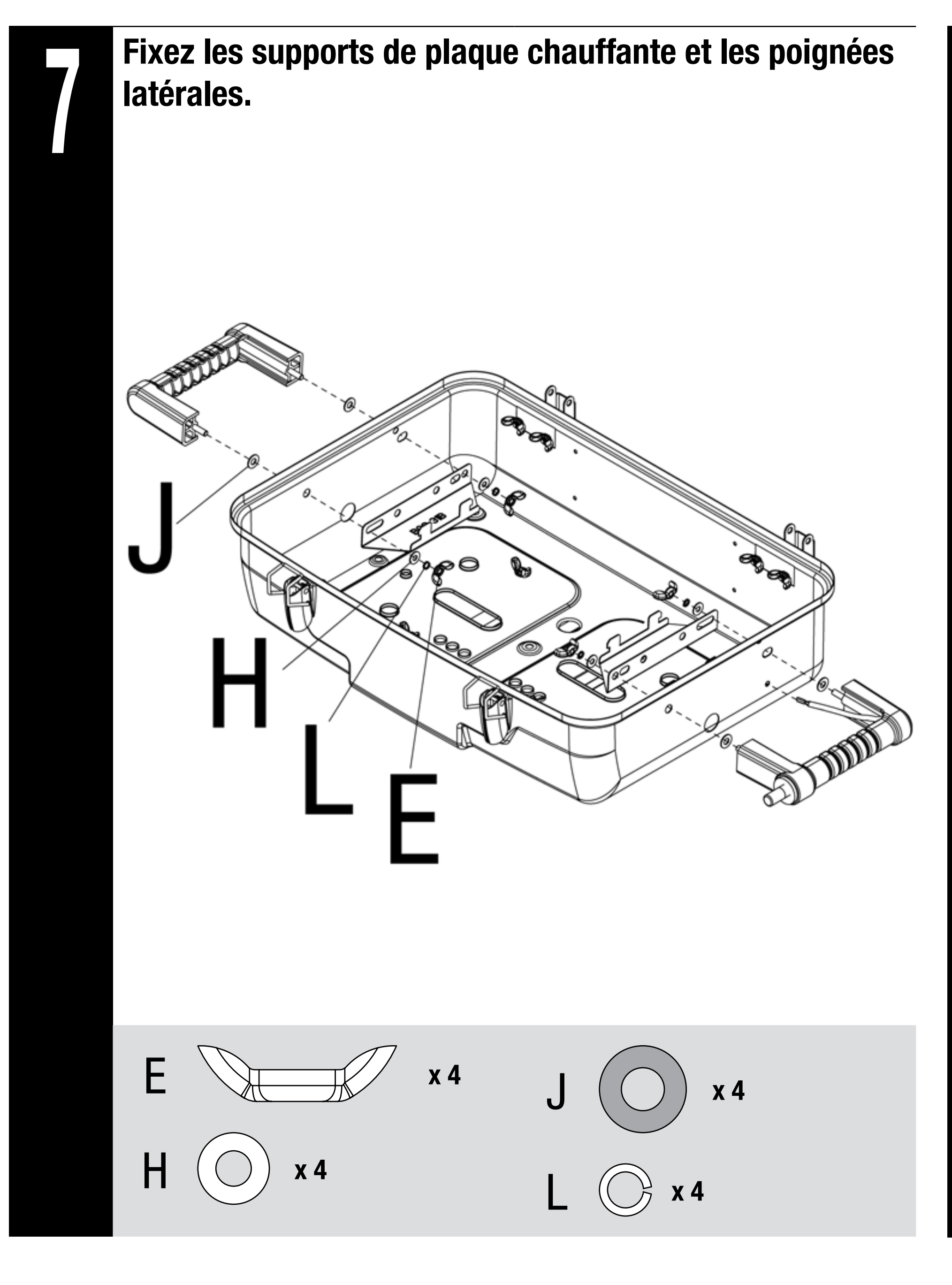
5 Fixez les verrous.



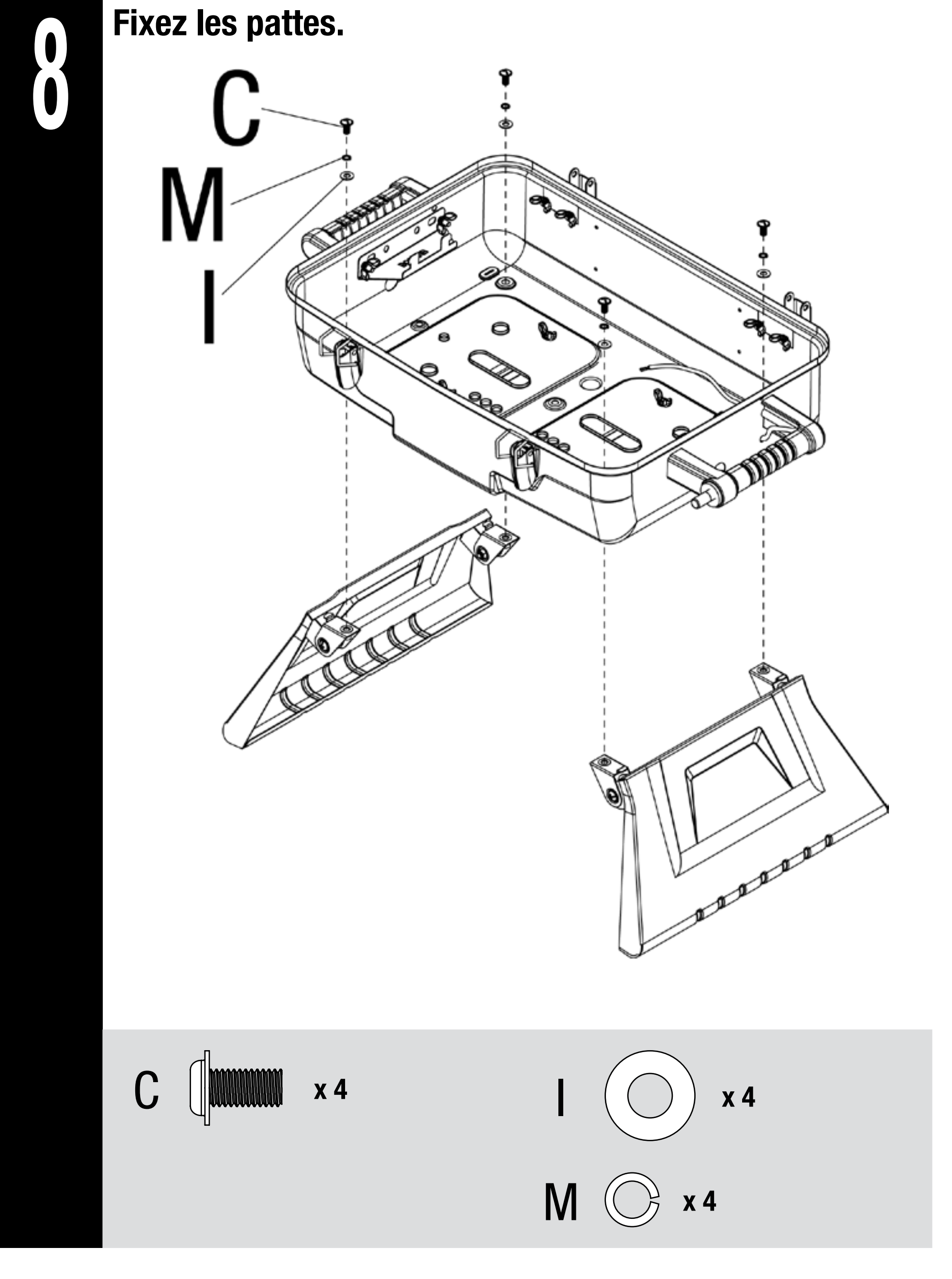
6 Fixez les supports du plateau à graisse.



7 Fixez les supports de plaque chauffante et les poignées latérales.

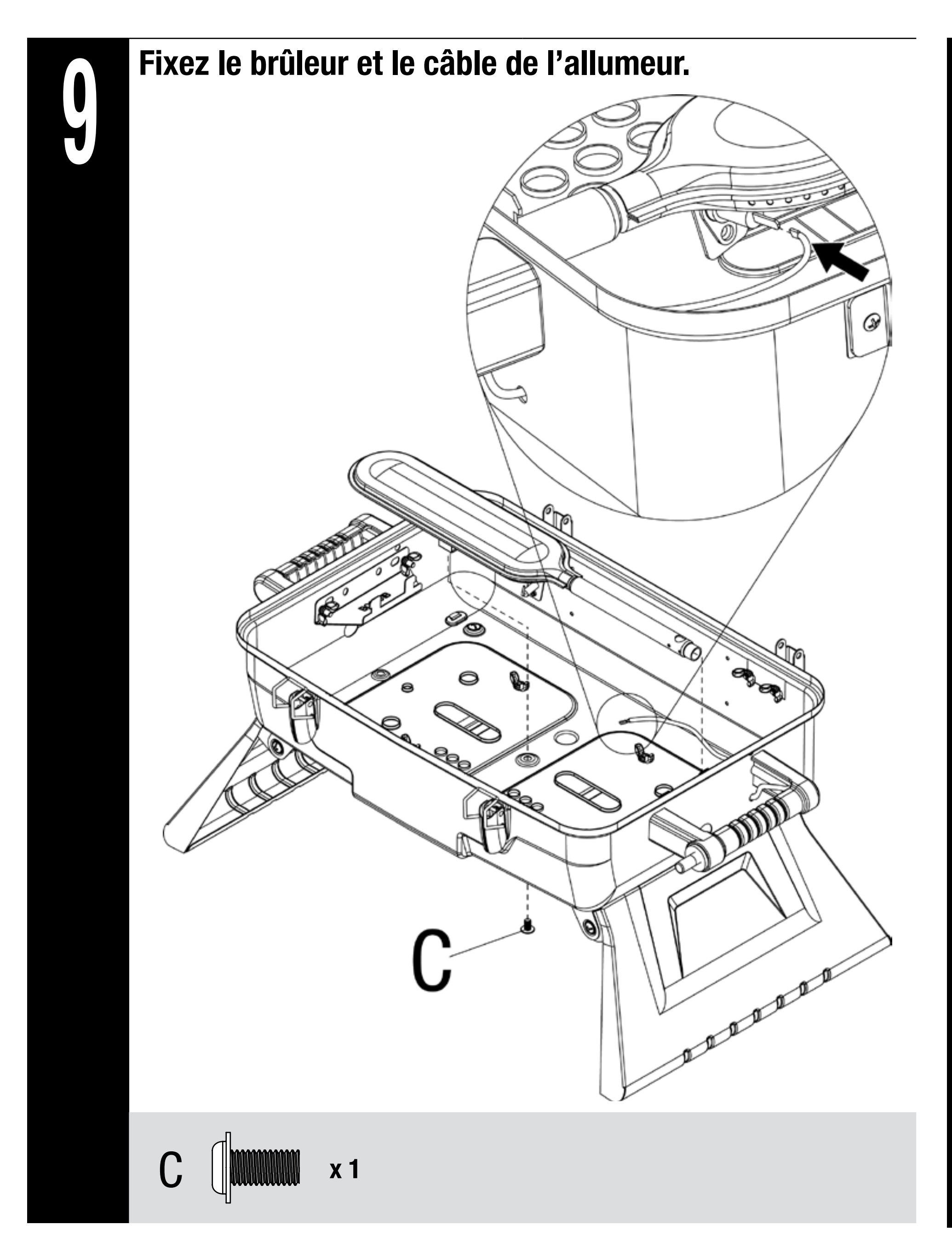


8 Fixez les pattes.



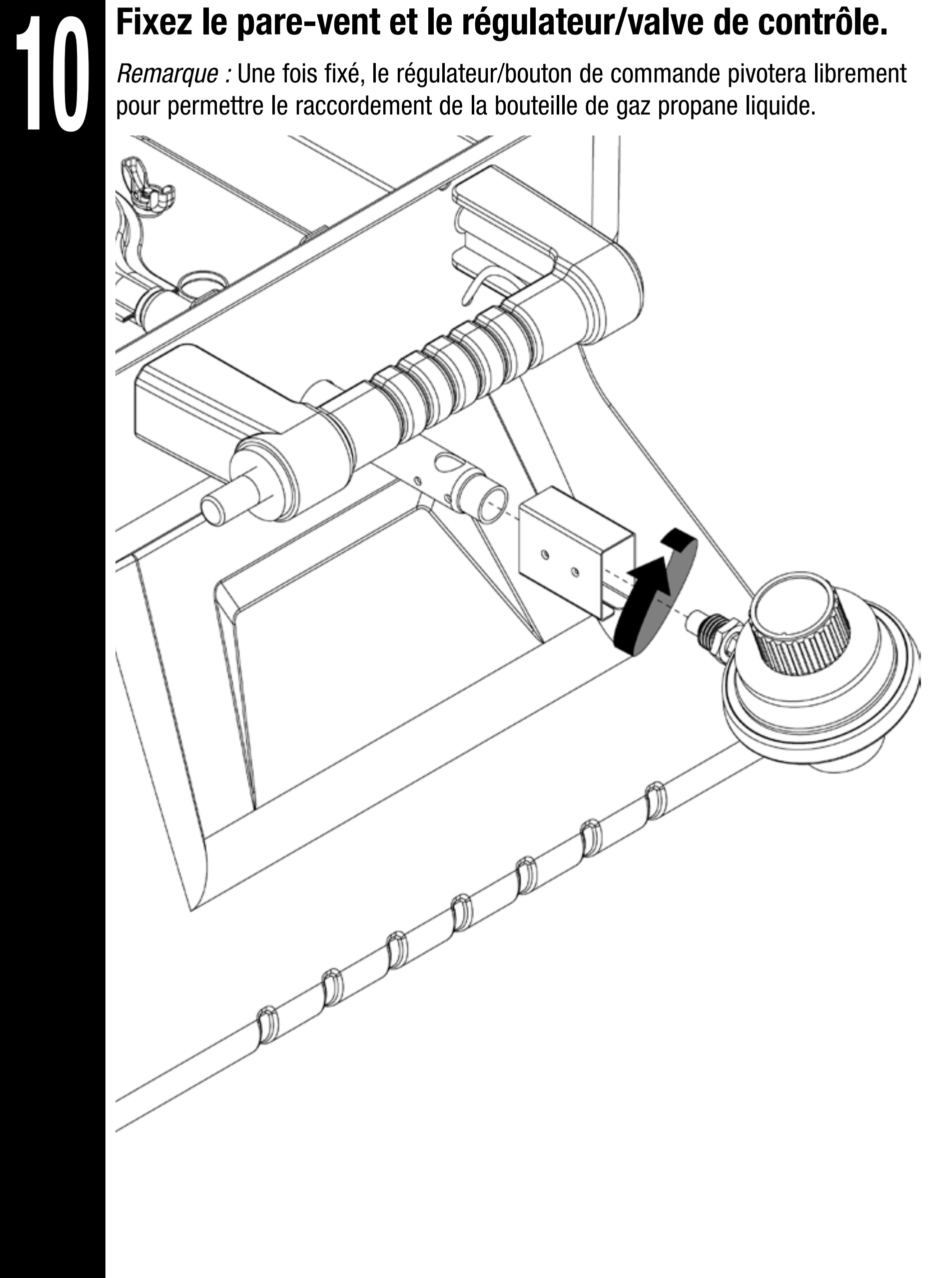
Instructions pour l'assemblage (suite)

9 Fixez le brûleur et le câble de l'allumeur.

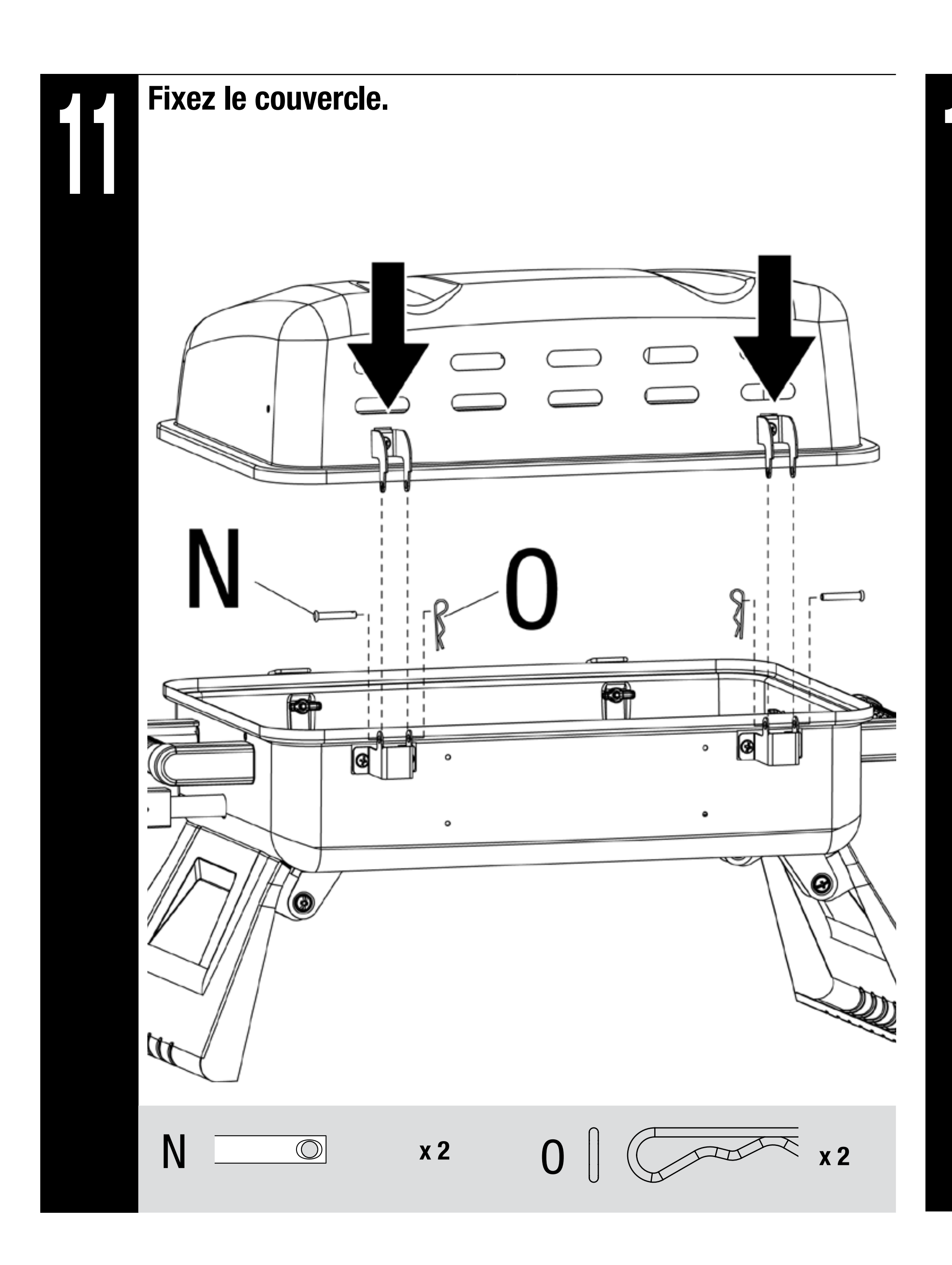


10 Fixez le pare-vent et le régulateur/valve de contrôle.

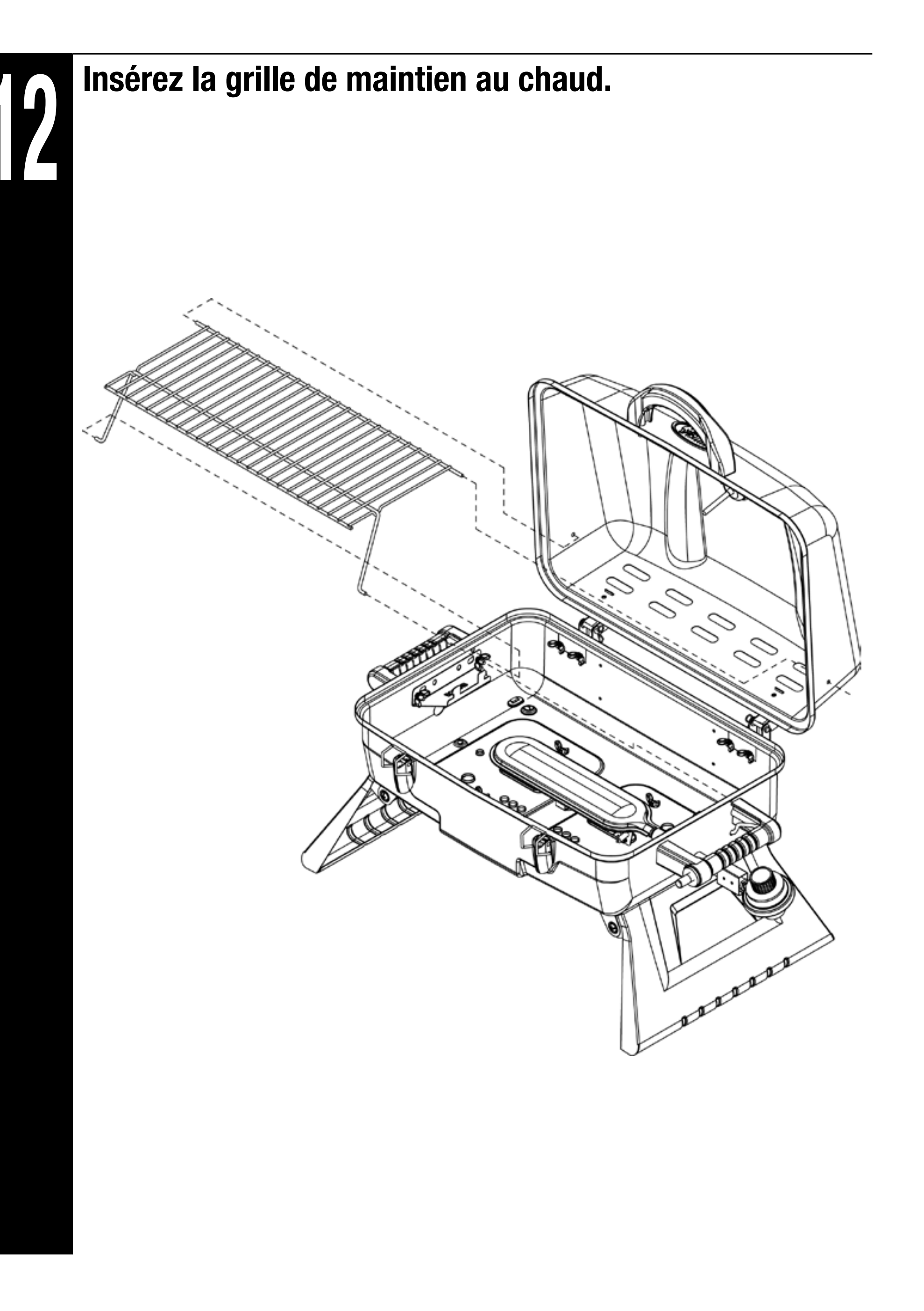
Remarque : Une fois fixé, le régulateur/bouton de commande pivotera librement pour permettre le raccordement de la bouteille de gaz propane liquide.



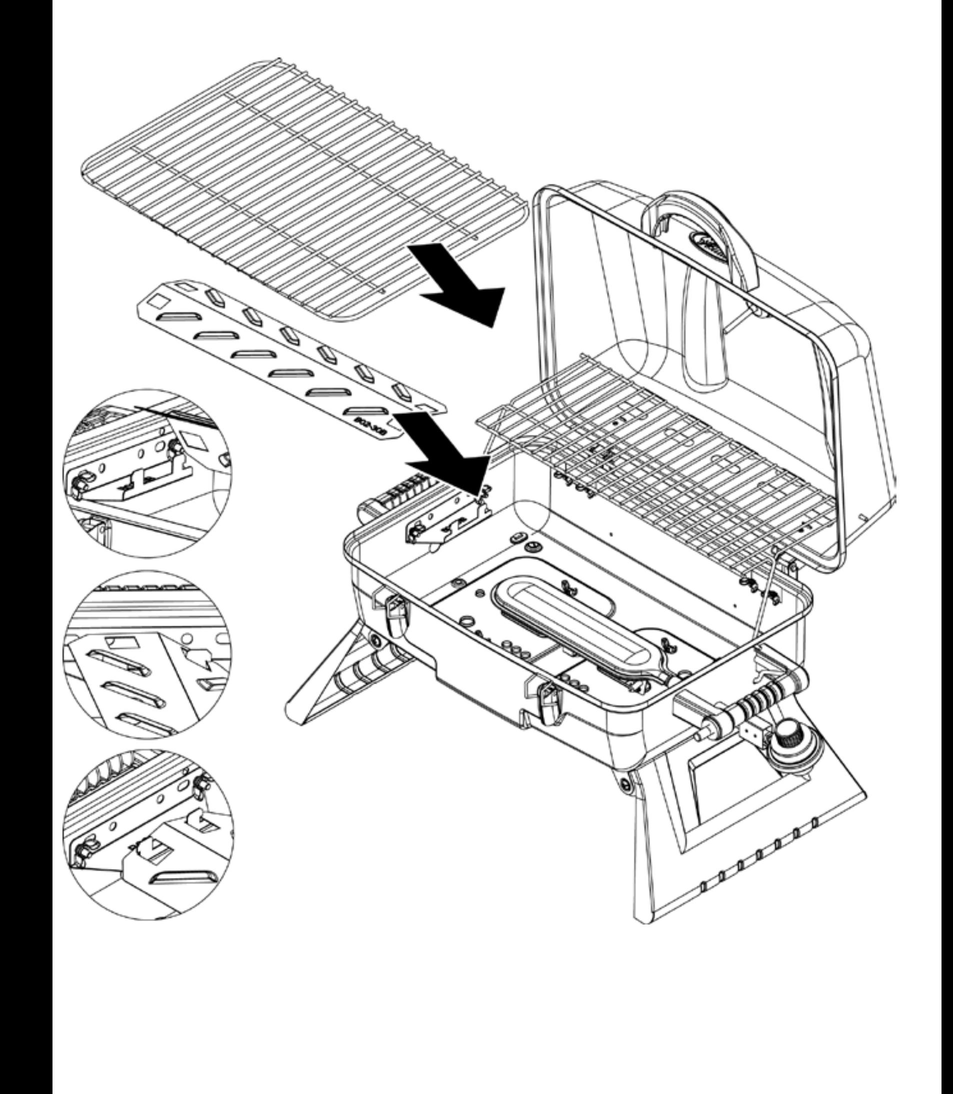
11 Fixez le couvercle.



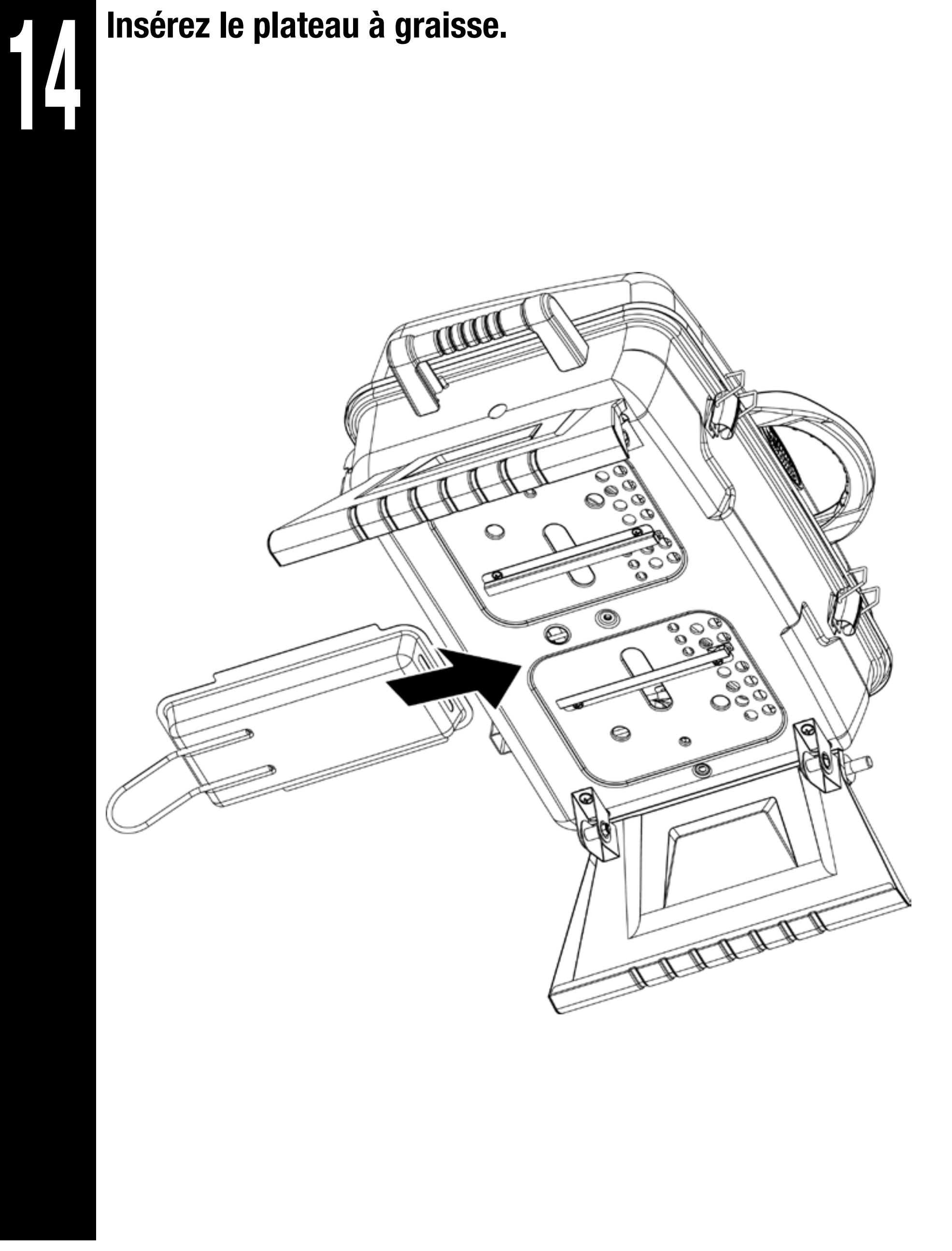
12 Insérez la grille de maintien au chaud.



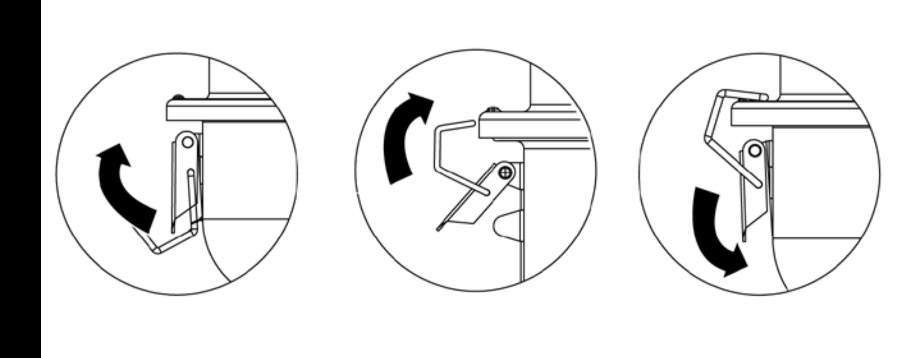
13 Insérez la plaque chauffante et la grille de cuisson.



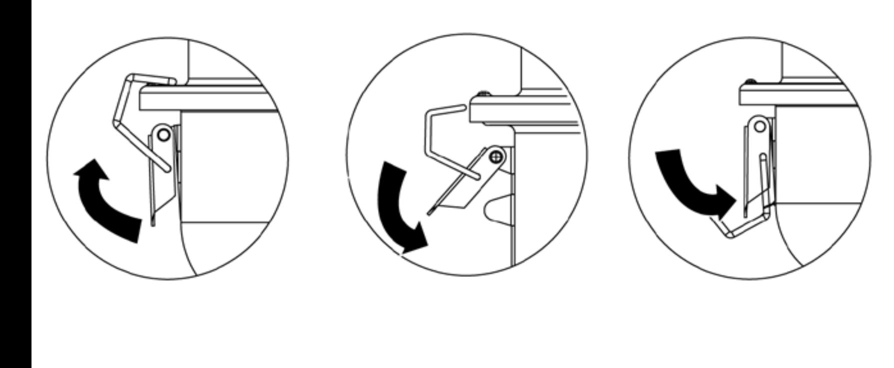
14 Insérez le plateau à graisse.



15 Verrouillez le couvercle.

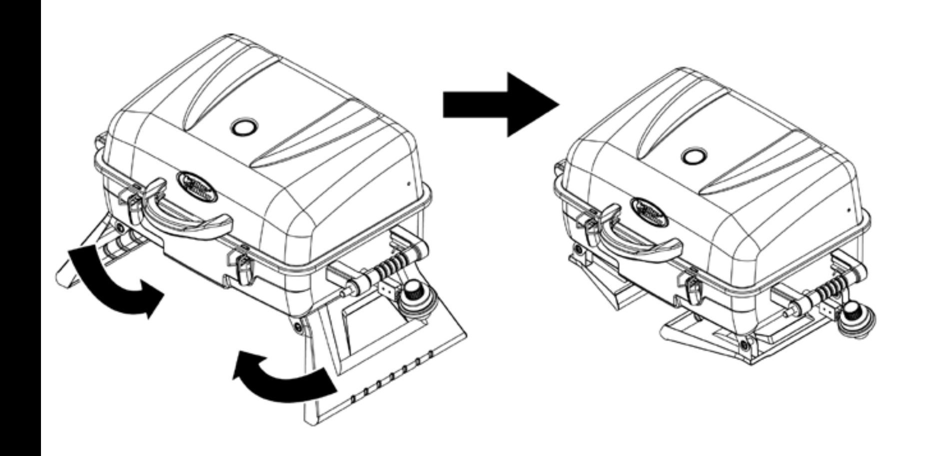


Déverrouillez le couvercle.



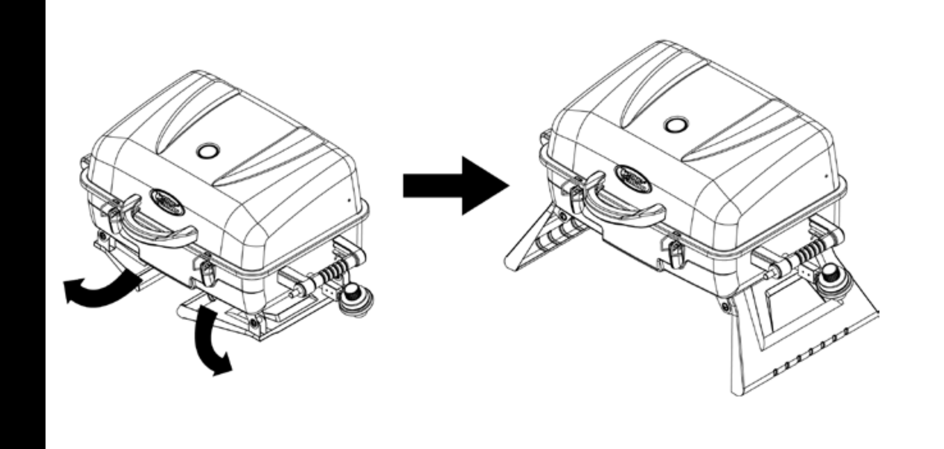
16 Pliez les pattes.

Remarque : Assurez-vous de toujours verrouiller le couvercle avant de replier les pieds.



Dépliez les pattes.

Remarque : Assurez-vous de toujours ouvrir complètement les pieds avant d'allumer l'appareil.



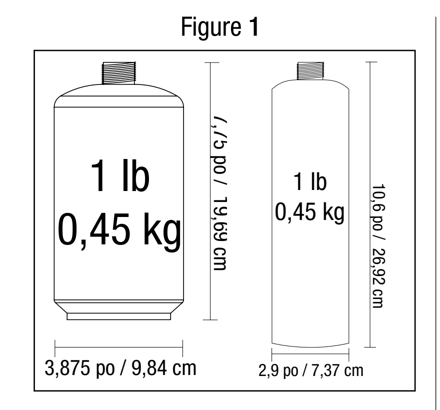


Mode d'emploi

Ce barbecue est conçu pour être utilisé avec une bouteille de gaz propane jetable de 453,59 g et de 19,68 cm ou de 26,92 cm de hauteur/464,93 g ou 399,73 g (bouteille DOT 39) (figure 1) .

NE TENTEZ PAS DE REMPLIR LES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE D'UNE LIVRE (464,93 g ou 399,73 g)!

Figure 1



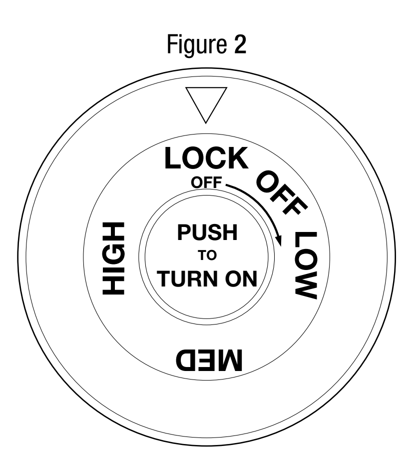
Raccordez la bouteille de gaz propane liquide

N'utilisez que des bouteilles conçues pour le propane.

Remarque : Certaines bouteilles de 1 lb peuvent se couvrir de givre lorsqu'elles sont presque vides.

1. Assurez-vous que le régulateur/bouton de commande se trouve en position « LOCK/OFF » (fermée) (figure 2).
2. Lubrifiez le filetage du régulateur/bouton de commande avec de la gelée de pétrole. Alignez le filetage de la bouteille de gaz propane liquide avec celui du régulateur/bouton de commande.
3. Insérez et faites tourner la bouteille de gaz propane liquide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement ajustée au régulateur/bouton de commande. SERREZ À LA MAIN SEULEMENT. Assurez-vous de ne pas fausser le filetage en vissant la bouteille (figure 3).
4. Vérifiez la présence de fuites; consultez la section « Détection des fuites ».

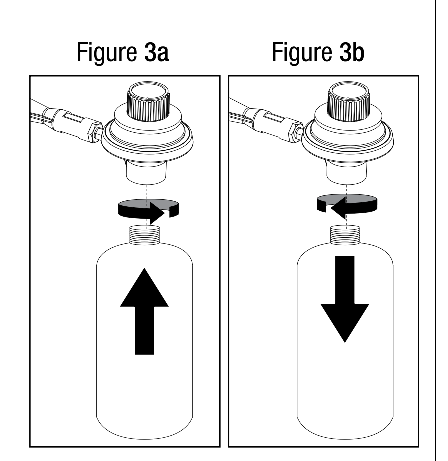
Figure 2



Retirez la bouteille de gaz propane liquide

1. Tournez le régulateur/bouton de commande à la position « LOCK/OFF » (fermée) (figure 2).
2. Tournez la bouteille de gaz propane liquide dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se détache (figure 4).
3. Entreposez la bouteille de gaz propane liquide dans un endroit approprié, conformément aux instructions inscrites sur cette dernière.

Figure 3a Figure 3b



Détection des fuites

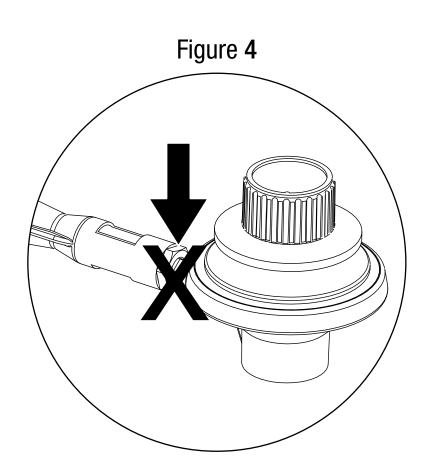
Raccords du brûleur

1. Assurez-vous que le régulateur/bouton de commande est fixé solidement au brûleur.
   Remarque : Une fois bien serré, l'écrou de laiton doit être serré de 1/4 à 1/2 tour de plus. Le régulateur pivotera sur 360º même lorsque l'écrou de laiton sera serré.
   Si votre appareil a été assemblé par quelqu'un d'autre que vous, inspectez visuellement le raccord entre le brûleur et le régulateur/bouton de commande (figure 4).

⚠ **AVERTISSEMENT : Le fait de ne pas inspecter ce raccord ou la non-observance de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

2. Si le brûleur et le régulateur/bouton de commande ne peuvent pas être raccordés correctement ou si vous avez des questions, veuillez composer le 1 800 762-1142 pour obtenir de l'aide.

Figure 4



Raccord du tuyau et de la bouteille de gaz

1. Préparez de 60 à 90 ml (de 2 à 3 oz) de solution pour détection des fuites en mélangeant une part de savon à vaisselle liquide et trois parts d'eau.
2. Assurez-vous que le régulateur/bouton de commande se trouve en position « LOCK/OFF » (fermée) (figure 2).
3. À l'aide d'une cuillère ou d'une burette, déposez plusieurs gouttes de la solution aux endroits indiqués par un « X » (figure 5).
   a. Si des bulles se forment, retirez la bouteille de gaz propane liquide et rebranchez-la, en vous assurant que le raccord est bien serré.
   b. Si vous continuez à voir des bulles après plusieurs tentatives, retirez la bouteille de gaz propane liquide selon les instructions de la section « Retirer la bouteille de gaz propane liquide » et composez le 1 800 762-1142 pour obtenir de l'aide.
   c. Si aucune bulle n'apparaît après une minute, essuyez la solution et poursuivez.

Figure 5

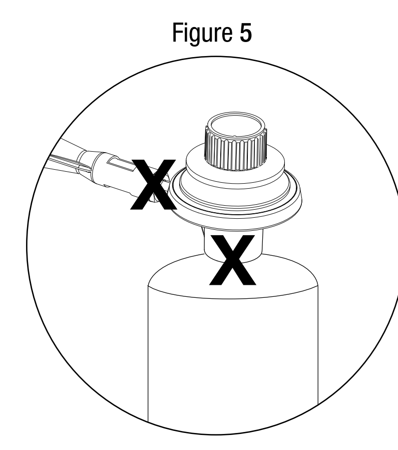


Figure 6

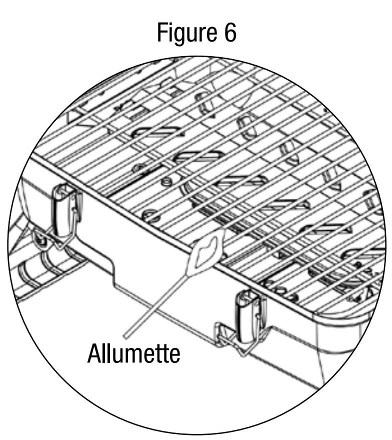
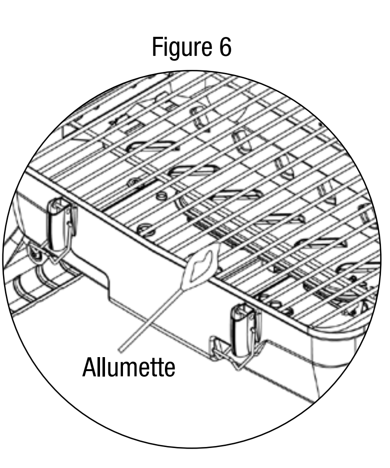
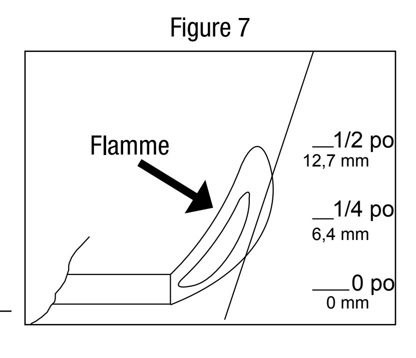



Figure 7



Première utilisation

1. Assurez-vous que toutes les étiquettes, tous les matériaux d'emballage et tous les films protecteurs ont été retirés du barbecue.
2. Avant d'utiliser ce barbecue pour la première fois, éliminez les résidus d'huile en le faisant fonctionner pendant au moins 15 minutes à feu élevé (réglage « HIGH ») en maintenant le couvercle fermé. Vous nettoierez ainsi les pièces internes et dissiperez les odeurs.

Instructions pour l'allumage

⚠ **Mise en garde : Gardez l'espace autour du barbecue au gaz exempt de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.**

⚠ **Mise en garde : N'entravez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.**

⚠ **Mise en garde : Vérifiez et nettoyez le brûleur et les tubes de venturi pour enlever les insectes et les nids d'insectes. Un tube obstrué peut causer un feu sous le barbecue.**

⚠ **Mise en garde : Tenter d'allumer un brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion.**

1. Assurez-vous que toutes les étiquettes, tous les matériaux d'emballage et tous les films protecteurs ont été retirés du barbecue.
2. Ouvrez le couvercle lorsque vous procédez à l'allumage.
3. Assurez-vous que rien n'entrave la circulation de l'air vers l'unité de gaz. Des araignées ou des insectes peuvent faire leur nid dans le tube du brûleur et en bloquer l'orifice.
4. Raccordez la bouteille de gaz propane liquide en suivant les instructions fournies à cet effet.
5. Le régulateur/bouton de commande doit être à la position « LOCK/OFF » (fermée) (figure 2).
6. Tournez le bouton de commande à la position « HIGH » (élevée).
7. Appuyez à plusieurs reprises (3 ou 4 fois) sur le bouton d'allumage et le brûleur devrait s'allumer.
8. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le régulateur/bouton de commande jusqu'à la position « LOCK/OFF » (fermée), attendez 5 minutes et répétez les étapes d'allumage.
9. Si l'allumeur n'allume pas le brûleur, utilisez une longue allumette enflammée pour allumer le brûleur manuellement. Accédez au brûleur par le trou situé dans la cuve inférieure, tel qu'indiqué (figure 6).
10. Tournez le régulateur/bouton de commande à la position 🔥 (faible) et placez l'allumette enflammée près du côté du brûleur.
11. Après avoir procédé à l'allumage, examinez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur des flammes correspond à l'illustration (figure 7).

⚠ **Mise en garde : Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez immédiatement le régulateur/bouton de commande du barbecue à la position « LOCK/OFF » (fermée), et ouvrez le couvercle pendant environ 5 minutes pour laisser s'échapper le gaz avant de procéder de nouveau à l'allumage.**

Arrêt

1. Tournez le régulateur/bouton de commande à la position « LOCK/OFF » (fermée) (figure 2).
2. Retirez la bouteille de gaz propane liquide en suivant les instructions fournies à cet effet.

Cuisson

⚠ **Mise en garde : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lors du préchauffage ou lorsque vous faites brûler les résidus au réglage « HIGH » (élevé). Si le barbecue n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se déclarer.**

1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur en suivant les instructions d'allumage.
2. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue au réglage « HIGH » (élevé).
3. Réglez le régulateur/bouton de commande à la température de cuisson désirée.
4. À l'aide de gants protecteurs, ouvrez le couvercle et placez les aliments sur les grilles de cuisson au-dessus du brûleur avec des pinces à poignées longues.
5. Refermez le couvercle ou laissez-le ouvert, et faites griller les aliments jusqu'à la cuisson désirée.
6. Éteignez le barbecue en tournant le régulateur/bouton de commande en position « LOCK/OFF » (fermée). Retirez la bouteille de gaz propane liquide en suivant les instructions fournies à cet effet et entreposez-la dans un endroit approprié.

Si vous avez besoin d'aide, composez le 1 800 762-1142. Ne retournez pas ce produit au détaillant.

Contrôle des flambées

⚠ Mise en garde : Il est impossible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle.

- **Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Cela pourrait faire éclabousser la graisse et causer des brûlures graves, des lésions corporelles et d'autres dommages. Si un feu de graisse se déclare, tournez le régulateur/bouton de commande à la position « LOCK/OFF » (fermée).**
- **Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lors du préchauffage ou lorsque vous faites brûler les résidus au réglage « HIGH » (élevé). Si le barbecue n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se déclarer et pourrait endommager le produit.**

⚠ AVERTISSEMENT : Pendant la cuisson, du matériel d'extinction d'incendie doit être facilement accessible. Si un feu d'huile ou de graisse se déclare, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Utilisez un extincteur d'incendie chimique de type poudres BC, ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude.

Les flambées font partie de la cuisson des viandes sur le barbecue et contribuent à la saveur unique de la grillade. **En revanche, les flambées excessives peuvent gâcher la cuisson de vos aliments et représenter une situation dangereuse pour vous et votre barbecue.**

Important : Les flambées excessives résultent de l'accumulation de graisse dans le fond de votre barbecue. Si une flambée excessive se déclare, ne versez PAS d'eau sur les flammes.

Si un feu de graisse se déclare, fermez le couvercle ET tournez le régulateur/bouton de commande à la position fermée « LOCK/OFF » jusqu'à ce que la graisse soit entièrement consumée. Faites preuve de précaution en ouvrant le couvercle, car une flambée soudaine pourrait survenir.

Conseils pour obtenir une meilleure cuisson et prolonger la durée de vie de votre barbecue

1. Visitez notre site Web pour obtenir de fabuleuses recettes et des conseils : recipes.uniflame.com.
2. Pour des conseils relatifs à la sécurité alimentaire, rendez-vous au http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/.
3. Utilisez la grille supérieure (grille de maintien au chaud) pour garder au chaud la nourriture cuite, pour griller le pain et pour faire cuire les aliments délicats dans du papier d'aluminium.
4. Utilisez le brûleur latéral de cet appareil comme un rond de cuisinière normal, par exemple pour faire bouillir, sauter ou frire les aliments.
5. Pour empêcher les aliments de coller aux grilles, vaporisez ou badigeonnez ces dernières avec de l'huile à cuisson avant l'allumage.
6. Afin de réduire les flambées, nettoyez régulièrement les grilles, optez pour des viandes maigres (ou dégraissez les viandes avant de les faire cuire) et évitez de cuire les aliments à des températures très élevées.
7. Emballez les aliments délicats, par exemple le poisson et les légumes, dans du papier d'aluminium et cuisez-les indirectement ou sur la grille de maintien au chaud.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne couvrez jamais la totalité de la surface de cuisson à l'aide de papier d'aluminium.

8. Pour éviter de perdre les jus, retournez les aliments une seule fois pendant la cuisson en vous servant de pinces ou d'une spatule à long manche au lieu d'une fourchette.
9. Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson directe, ajustez les brûleurs à différents réglages de telle sorte que les aliments atteignent leurs différentes températures internes désirées au même moment.
10. Pour la cuisson indirecte de rôtis et de gros morceaux de viande, placez la viande sur une grille à rôtir, dans un plat en métal épais. Placez le plat au-dessus des brûleurs éteints.
11. Utilisez un plat d'eau pour réduire les montées de flammes et obtenir des viandes plus juteuses. Avant d'allumer le barbecue, retirez les grilles de cuisson et placez un plat peu profond et robuste directement sur la plaque chauffante. Remplissez-le à moitié d'eau, de jus de fruits ou de tout autre liquide aromatisé. Replacez les grilles de cuisson et placez les aliments au-dessus du plat.
12. Rehaussez la saveur des aliments à l'aide d'enfumoirs ou de sachets de papier d'aluminium contenant des copeaux de bois. Suivez les instructions du fabricant de copeaux.
13. Les tournebroches, les paniers à barbecue, les supports à volaille et autres accessoires peuvent améliorer et accélérer la cuisson, en plus de faciliter le nettoyage.
14. Après chaque utilisation, nettoyez les grilles à l'aide d'une brosse de qualité conçue pour le matériau dont elles sont composées. Enfilez des gants protecteurs et nettoyez les résidus pendant que les grilles sont encore chaudes.
15. Laissez le barbecue refroidir après chaque utilisation. Après avoir nettoyé les grilles, enduisez-les d'un peu d'huile à cuisson, videz le plateau à graisse, puis nettoyez la surface extérieure à l'aide d'un produit nettoyant pour la cuisine et recouvrez le barbecue d'une housse de qualité aux dimensions appropriées.
16. Regardez des émissions de télévision ou achetez des livres sur la cuisson au barbecue afin d'apprendre d'autres astuces intéressantes, telles que :
Un barbecue au gaz est idéal pour réchauffer des restes de pizza. Réglez les brûleurs à faible intensité et placez les pointes de pizza directement sur la grille de cuisson préchauffée. Fermez le couvercle et faites cuire jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles.

Nettoyage et entretien

⚠ Mise en garde :

1. **Le nettoyage et l'entretien du barbecue doivent toujours se faire une fois que celui-ci est refroidi et après avoir retiré la bouteille de gaz propane liquide.**
2. **NE nettoyez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini.**

Avis

1. **Les produits nettoyants abrasifs endommageront le barbecue.**
2. **Ne nettoyez jamais le barbecue avec des produits nettoyants pour le four.**

Nettoyage des surfaces

1. Tournez le régulateur/bouton de commande en position « LOCK/OFF » (fermée) et retirez la bouteille de gaz propane liquide en suivant les instructions fournies à cet effet. Attendez que le barbecue refroidisse complètement (environ 45 minutes).
2. Nettoyez les surfaces à l'aide de savon à vaisselle liquide doux ou de bicarbonate de soude.
3. Pour les taches tenaces, utilisez un dégraissant à base d'agrumes et une brosse en nylon.
4. Rincez à l'eau.

Nettoyage du brûleur

1. Tournez le régulateur/bouton de commande en position « LOCK/OFF » (fermée) et retirez la bouteille de gaz propane liquide en suivant les instructions fournies à cet effet. Attendez que le barbecue refroidisse complètement (environ 45 minutes).
2. Retirez le régulateur/bouton de commande et le pare-vent.
3. Retirez la grille de cuisson et la plaque chauffante.
4. Débranchez le câble de l'allumeur, s'il y a lieu.
5. Retirez le brûleur.
6. Enlevez tous les résidus d'aliments et les saletés de la surface du brûleur.
7. Nettoyez l'entrée du brûleur à l'aide d'une petite brosse à bouteille ou d'air comprimé.
8. Nettoyez tout orifice obstrué à l'aide d'une broche rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Examinez le brûleur pour déceler des dommages (des fissures ou des trous). Si c'est le cas, remplacez-le par un nouveau brûleur du fabricant.
10. Sinon, réinstallez-le. Rebranchez l'allumeur (s'il y a lieu) et réinstallez le pare-vent et le régulateur/bouton de commande.
11. Replacez la plaque chauffante et la grille de cuisson.
12. Raccordez la bouteille de gaz propane liquide en suivant les instructions fournies à cet effet.
13. Procédez à une détection des fuites.

Avant l'entreposage

1. Tournez le régulateur/bouton de commande en position « LOCK/OFF » (fermée) et retirez la bouteille de gaz propane liquide en suivant les instructions fournies à cet effet.
2. Nettoyez toutes les surfaces.
3. Couvrez les brûleurs d'une légère couche d'huile à cuisson pour prévenir la rouille excessive.
4. Si vous entreposez le barbecue à l'intérieur, retirez la bouteille de gaz propane liquide (consultez les instructions de la section « Retirer la bouteille de gaz propane liquide ») et laissez-la À L'EXTÉRIEUR.
5. Placez le capuchon de protection sur la bouteille de gaz propane liquide et entreposez la bouteille à l'extérieur dans un endroit bien aéré à l'abri du soleil direct.
6. Si vous entreposez le barbecue à l'extérieur, couvrez-le d'une housse à barbecue pour le protéger des intempéries.

Enregistrement du produit

Pour un service de réclamation plus rapide, enregistrez votre produit immédiatement au www.bluerhino.com ou composez le 1 800 762-1142.

Garantie limitée

Blue Rhino Global Sourcing, Inc. (le « fournisseur ») garantit ce produit et l'ensemble de ses pièces contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit assemblé et utilisé conformément aux instructions fournies avec le produit. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial. Il est possible que le fournisseur exige une preuve raisonnable de la date d'achat du produit; veuillez donc conserver votre reçu ou votre facture. La présente garantie limitée ne couvre que les réparations ou le remplacement des pièces ayant été soumises à des conditions normales d'utilisation et de service, et que le fournisseur juge défectueuses après les avoir examinées. Avant de retourner une pièce, communiquez avec le service à la clientèle du fournisseur aux coordonnées indiquées ci-dessous. Si, après examen, le fournisseur juge le produit défectueux et approuve la réclamation, il remplacera la pièce défectueuse sans frais. Vous devrez vous acquitter du paiement préalable des frais d'expédition des pièces défectueuses. Le fournisseur fera parvenir des pièces de rechange à l'acheteur initial, fret ou port payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les défauts causés par un accident, un usage abusif ou inapproprié, une modification, une installation ou un entretien inadéquat, une réparation effectuée par vous ou une tierce partie, ou le non-respect des instructions du présent guide d'utilisation quant à l'entretien régulier. La garantie limitée ne couvre pas non plus les dommages causés au fini après l'achat, par exemple les égratignures, les bosses, la décoloration, la rouille ou tout autre dommage causé par les intempéries.

La présente garantie limitée prévaut sur toute autre garantie expresse. Le fournisseur décline toute responsabilité quant aux produits achetés de vendeurs autres que les détaillants et distributeurs autorisés, y compris la garantie de qualité marchande et la garantie d'aptitude à un usage particulier. LE FOURNISSEUR DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. LE FOURNISSEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ ENVERS L'ACHETEUR ET TOUT TIERS QUANT AUX DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS. Le fournisseur décline également toute garantie implicite ou explicite et toute responsabilité relativement aux défauts de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée confère à l'acheteur des droits précis. Il est possible que l'acheteur dispose également d'autres droits qui varient selon l'endroit où il habite. Certaines législations ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages particuliers, accessoires ou consécutifs, ou les limitations quant à la durée d'une garantie, de sorte que les exclusions et les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans tous les cas.

Le fournisseur n'autorise aucune personne ou entreprise à accepter en son nom toute autre obligation ou responsabilité en lien avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de l'équipement, et aucun représentant ne peut lier le fournisseur à une obligation.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Winston-Salem, Caroline du Nord, É.-U.
1 800 762-1142

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/solution
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur (si inclus).	La bouteille de gaz propane liquide est vide ou presque vide.	Remplacez la bouteille de gaz propane liquide.
	Il y a une fuite de gaz propane liquide.	Suivez les instructions de détection des fuites fournies dans le guide.
	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le câble et l'électrode à l'aide d'alcool à friction.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez-les avec un linge.
	L'électrode est fissurée ou fendue (des étincelles sont visibles à la fissure).	Remplacez l'électrode; veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1 800 762-1142.
	Un fil est mal raccordé ou est déconnecté.	Rebranchez le câble ou remplacez l'ensemble d'électrode et câble; veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1 800 762-1142.
	Il y a un court-circuit (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode.	Remplacez l'ensemble d'électrode et câble; veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1 800 762-1142.
	L'allumeur est défectueux.	Remplacez l'allumeur; veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1 800 762-1142.
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	Il n'y a pas d'alimentation en gaz.	Vérifiez si la bouteille de gaz propane liquide est vide. A. Si c'est le cas, remplacez-la. B. Si la bouteille de gaz propane liquide n'est pas vide, reportez-vous à la section « Baisse soudaine du débit de gaz ou hauteur de flamme réduite ».
	La bouteille de gaz propane liquide est vide ou presque vide.	Remplacez la bouteille de gaz propane liquide.
	Il y a une fuite de gaz propane liquide.	Suivez les instructions de détection des fuites fournies dans le guide.
	L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas correctement raccordés.	Tournez l'écrou d'accouplement d'un demi-tour à trois quarts de tour de plus, jusqu'à ce qu'il s'arrête fermement. Serrez uniquement à la main; n'utilisez pas d'outil.
	L'alimentation en gaz est obstruée.	Nettoyez les tubes du brûleur en suivant les instructions fournies au www.bluerhino.com.
	Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur.	Nettoyez le diffuseur et le tube du brûleur en suivant les instructions fournies au www.bluerhino.com.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez les orifices du brûleur en suivant les instructions fournies au www.bluerhino.com.
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite.	Il n'y a plus de gaz.	Remplacez la bouteille de gaz propane liquide.
	La valve d'excès de débit a été déclenchée; le dispositif de sécurité a peut-être été activé.	1. Tournez le régulateur/bouton de commande à la position « LOCK/OFF » (fermée). 2. Attendez 30 secondes, puis allumez le barbecue. 3. Si les flammes sont toujours trop faibles, réinitialisez le dispositif de sécurité de débit excessif : a. Tournez le régulateur/bouton de commande à la position « LOCK/OFF » (fermée). b. Retirez la bouteille de gaz propane liquide. c. Attendez 1 minute. d. Raccordez la bouteille de gaz propane liquide. e. Procédez à la détection des fuites en suivant les instructions fournies dans le guide d'utilisation. f. Allumez le barbecue en suivant les instructions fournies dans le guide d'utilisation.
La combustion est irrégulière et la flamme ne se propage pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez les orifices du brûleur en suivant les instructions fournies au www.bluerhino.com.
La flamme est jaune ou orangée.	Le nouveau brûleur contient des résidus d'huile.	Fermez le couvercle du barbecue et faites chauffer ce dernier pendant 15 minutes au réglage « HIGH » (élevé).
	Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur.	Nettoyez le diffuseur en suivant les instructions fournies au www.bluerhino.com.
	Il y a des résidus de nourriture, de la graisse, etc.	Nettoyez le diffuseur en suivant les instructions fournies au www.bluerhino.com.
	La valve et le diffuseur du brûleur sont mal alignés.	Assurez-vous que le diffuseur du brûleur est bien connecté à la valve.
La flamme s'éteint.	Il y a des vents violents.	N'utilisez pas ce barbecue dans des conditions de grands vents.
	La bouteille de gaz propane liquide est presque vide.	Remplacez la bouteille de gaz propane liquide.
	La valve d'excès de débit a été déclenchée; le dispositif de sécurité a peut-être été activé.	Consultez la section « Baisse soudaine du débit de gaz ou hauteur de flamme est réduite ».
Des flambées se produisent.	Il y a une accumulation de graisse.	Retirez et nettoyez toutes les pièces du barbecue en suivant les instructions fournies à la section « Nettoyage et entretien » du guide d'utilisation.
	La viande est trop grasse.	Enlevez le gras des viandes avant de les faire cuire..
	La température de cuisson est trop élevée.	Ajustez (réduisez) la température de cuisson
Un feu de graisse persiste.	La graisse est emprisonnée par une accumulation de nourriture autour du système de brûleur.	1. Tournez le bouton de commande à la position « LOCK/OFF » (fermée). 2. Gardez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. 3. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces en suivant les instructions fournies à la section « Nettoyage et entretien » du guide d'utilisation.
Des retours de flamme se produisent (feu dans les tubes de brûleur).	Le brûleur ou ses tubes sont obstrués.	Nettoyez le brûleur et le tube du brûleur en suivant les instructions présentées au www.bluerhino.com.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	Le couvercle est fait en acier inoxydable et n'est pas peint.	Les résidus de graisse cuite ont été transformés en carbone et se décollent; nettoyez soigneusement en suivant les instructions fournies à la section « Nettoyage et entretien » du guide d'utilisation.
	Le couvercle est plaqué ou peint.	Il peut s'agir de résidus de graisse cuite qui ont été transformés en carbone et qui s'écaillent. Nettoyez soigneusement en suivant les instructions fournies à la section « Nettoyage et entretien » du guide d'utilisation. Après le nettoyage, si vous voyez l'acier, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1 800 762-1142.

Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez visiter notre site Web au www.bluerhino.com ou composer le 1 800 762-1142.